

**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR -  
MATRIZ**

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES**

**TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL  
TÍTULO DE INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA  
C.P.A.**

**DETERMINACIÓN DE COSTOS Y ANÁLISIS DE LA  
RENTABILIDAD DE UNA EMPRESA DE ALIMENTOS CASO:  
CASA DE LA HUMITA Y TAMAL LOJANO**

**NATHALY PAMELA CHACÓN GUERRERO**

**DIRECTOR: ING. GALO SÁNCHEZ, MBA.**

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: CONTABILIDAD DE COSTOS**

**QUITO, DICIEMBRE 2017**

**DIRECTOR:**

Ing. Galo Sánchez, MBA.

**INFORMANTES:**

Ing. Carlos Sierra, Mgtr.

Ing. Verónica Apolo, Mgtr.

## **DEDICATORIA**

Este trabajo de titulación dedico a Dios por todas las bendiciones recibidas, por poner en mi vida a personas valiosas, por ayudarme conseguir cada una de mis metas y por ser mi luz y guía en los momentos de incertidumbre.

A mis padres Francisco y Rosario que con su apoyo incondicional me han ayudado en cada etapa de mi vida por hacer de mí el maravilloso ser humano que soy ahora por ser mi ejemplo de superación y perseverancia.

***Pamela***

## **AGRADECIMIENTO**

Le agradezco a Dios por darme la oportunidad de culminar mi carrera profesional con éxito, enseñándome que cada obstáculo es una barrera para aprender y seguir creciendo.

A mis padres que con su esfuerzo y dedicación me han dado la oportunidad de tener una excelente educación por su apoyo incondicional, con su paciencia, cariño y amor han inculcado en mí valores y principios sólidos los cuales han formado mi vida para ser la persona que soy ahora.

A mi familia, que es el impulso que me motiva a diario a continuar y seguir cada día, para poder ser un ejemplo, y demostrándoles que la vida universitaria no es una carrera de velocidad sino de resistencia.

A mis amigos que con su apoyo me han motivado a continuar, me han enseñado a crecer, me han apoyado, que con sus risas, llantos y buenas experiencias hemos aprendido a caminar como profesionales.

A mi director que con su paciencia y apoyo me han ayudado a lograr el desarrollo de este trabajo; gracias a su tiempo, dedicación y orientación tanto en la parte académica como en la personal.

***Pamela***

## ÍNDICE

<b>INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>1</b>
<b>1 ASPECTOS GENERALES .....</b>	<b>2</b>
1.1 Análisis de la situación actual de país .....	2
1.1.1 Diagnóstico económico del país .....	2
1.1.1.1 Leyes Tributarias .....	3
1.1.2 Entorno Ambiental .....	3
1.1.2.1 Emisiones hacia la atmósfera .....	3
1.1.2.2 Residuos líquidos con grasas .....	3
1.1.2.3 Residuos Sólidos.....	4
1.1.3 Análisis del Sector .....	4
1.1.4 Rivalidad de competidores .....	4
1.1.4.1 Sweet & Coffee .....	5
1.1.4.2 Vaco y Vaca.....	6
1.1.4.3 Café de la Vaca.....	7
1.2 Antecedentes.....	9
1.2.1 Reseña Histórica .....	9
1.2.2 Actividad Económica .....	10
1.2.3 Producto.....	12
1.2.4 Ubicación Geográfica .....	14
1.2.5 Misión.....	14
1.2.6 Visión.....	15
1.2.7 Filosofía .....	15
1.2.8 Principios Organizacionales .....	15
1.2.9 Valores Organizacionales .....	16
1.2.10 Objetivo .....	17
1.2.11 Políticas .....	17
1.2.11.1 De producción.....	17
1.2.11.2 De recursos humanos .....	18
1.2.11.3 De calidad .....	18

1.2.11.4 De atención al cliente .....	18
1.2.11.5 De limpieza.....	19
1.2.11.6 Contable.....	19
1.2.11.7 De ventas .....	19
1.2.11.8 De precios .....	20
1.2.12 Organigrama .....	20
1.2.13 Descripción del Cargo .....	22
1.3 Base legal.....	23
1.3.1 Base legal de cumplimiento.....	23
1.3.1.1 Instituto de seguridad social (IESS) .....	23
1.3.1.2 Servicio de Rentas Internas (SRI) .....	23
1.3.1.3 Ministerio de Relaciones laborales.....	24
1.3.1.4 Ministerio de Salud Pública.....	24
1.3.1.5 Municipio de Quito.....	24
<b>2 INTRODUCCIÓN A LA CONTABILIDAD DE COSTOS .....</b>	<b>26</b>
2.1 Contabilidad de costos.....	26
2.1.1 Costos .....	26
2.1.2 Definición de contabilidad de costos.....	26
2.1.3 Objetivo de la Contabilidad de Costos .....	26
2.1.4 Importancia .....	26
2.2 Elementos del costo de producción .....	27
2.2.1 Materia Prima .....	27
2.2.1.1 Materiales Directos.....	27
2.2.1.2 Materiales Indirectos .....	28
2.2.2 Mano de Obra .....	28
2.2.2.1 Objetivos de Mano de Obra.....	28
2.2.2.2 Mano de obra directa .....	28
2.2.2.3 Mano de obra indirecta .....	29
2.2.3 Costos Indirectos de Fabricación.....	30
2.2.3.1 Materiales indirectos.....	30
2.2.3.2 Mano de obra indirecta .....	30
2.2.3.3 Costos indirectos de fabricación.....	30
2.2.3.4 Prorratio de costos indirectos de fabricación .....	31

2.3	Clasificación del costo .....	33
2.3.1	Relación con la Producción .....	33
2.3.2	Relación con el Volumen .....	34
2.3.3	Capacidad de asignar los costos con una actividad, departamento o producto	34
2.3.4	Tiempo en que fueron calculados .....	34
2.3.5	Tiempo en que se cargan o enfrentan a los ingresos .....	35
2.3.6	Áreas Funcionales.....	35
2.4	Clasificación de los sistemas de costos .....	35
2.4.1	Sistema por órdenes de producción .....	35
2.4.2	Sistema de Costos por Procesos .....	37
2.4.3	Costeo Estimado o Presupuestados .....	38
2.4.4	Sistema de costos basado en actividades .....	39
<b>3</b>	<b>ESTUDIO Y EVALUACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS ACTUALES DEL SISTEMA DE COSTO .....</b>	<b>42</b>
3.1	Evaluación de las áreas de producción .....	42
3.2	Descripción general del proceso de producción .....	43
3.3	Descripción y diagrama del flujo de los procesos productivos. ....	43
3.3.1	Departamento de compra y bodegaje de materiales .....	44
3.3.2	Transformación de Materia prima .....	47
3.3.3	Caja y atención al cliente .....	49
3.4	Elementos del proceso productivo.....	51
3.4.1	Materia Prima .....	51
3.4.2	Mano de Obra .....	53
3.5	Costos .....	56
3.5.1	Costos Directos.....	56
3.5.2	Costos Indirectos .....	56
<b>4</b>	<b>ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN ACTUAL DE LA CASA DE LA HUMITA Y TAMAL LOJANO .....</b>	<b>58</b>
4.1	Diagnósticos del sistema de costos actuales .....	58
4.2	Determinación de productos principales .....	58
4.2.1	Referencia de productos .....	58
4.2.2	Selección de productos Pareto .....	60

<b>5</b>	<b>ANÁLISIS FINANCIERO DE RENTABILIDAD .....</b>	<b>63</b>
5.1	Estados financieros .....	63
5.1.1	Presentación de estados financieros .....	63
5.1.2	Quienes usan esta información .....	63
5.1.3	Características.....	64
5.1.4	Clases de estados financieros .....	64
5.1.4.1	Estado de situación financiera .....	64
5.1.4.2	Estado de resultados .....	66
5.1.4.3	Estado de cambios en el patrimonio .....	67
5.1.4.4	Estado de flujo de efectivo .....	67
5.2	Análisis financiero .....	67
5.2.1	Objetivo .....	68
5.2.2	Métodos del análisis financiero .....	68
5.2.3	Análisis Horizontal y Vertical .....	68
5.2.3.1	Análisis Horizontal .....	69
5.2.3.2	Análisis Vertical .....	69
5.2.4	Análisis e interpretación .....	73
5.2.5	Análisis de Rentabilidad .....	74
5.2.6	Indicadores para medir la rentabilidad de la empresa .....	75
5.3	Informe del análisis de rentabilidad.....	77
<b>6</b>	<b>PROPUESTA DE MANEJO DE COSTOS .....</b>	<b>79</b>
6.1	Propuesta de un sistema de costos .....	79
6.1.1	Costos de producción.....	81
6.1.2	Gastos de administración.....	85
6.2	Objetivos para la implementación de un sistema de costos en La Casa de la Humita y Tamal Lojano.....	85
6.3	Adopción del tipo de costos considerados para La Casa de la Humita y Tamal Lojano.....	85
<b>7</b>	<b>CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....</b>	<b>96</b>
7.1	Conclusiones.....	96
7.2	Recomendaciones .....	97



**REFERENCIAS..... 98**

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Comparación de precios y productos de la competencia.....	8
Tabla 2: Informativo Horarios de Atención.....	12
Tabla 3: Detalle de Productos que ofrece La Casa de la Humita y Tamal Lojano .....	13
Tabla 4: Descripción de cada cargo de La Casa de la Humita y Tamal Lojano .....	22
Tabla 5: Detalle de prorrateo primario .....	32
Tabla 6: Ejemplo de sistema por orden de producción.....	37
Tabla 7: Ejemplo de sistema de costos por proceso .....	38
Tabla 8: Simbología usada para diagrama de flujo.....	43
Tabla 9: Organigrama del departamento de compras y bodega.....	45
Tabla 10: Organigrama del departamento de producción.....	48
Tabla 11: Organigrama del departamento de atención al cliente.....	50
Tabla 12: Detalle de requisición materia prima (no perecibles) .....	51
Tabla 13: Detalle de requisición de materia prima (verduras y frutas) .....	52
Tabla 14: Detalle de requisición de mariscos y cárnicos.....	52
Tabla 15: Detalle de requisición de Lácteos y derivados .....	53
Tabla 16: Detalle de distribución de nómina .....	53
Tabla 17 Detalle del sueldo de los empleados según sectorial - año 2015.....	54
Tabla 18: Porcentaje de concentración de empleados .....	56
Tabla 19: Variedad de productos ofrecidos .....	60
Tabla 20: Participación en el mercado.....	60
Tabla 21: Participación acumulada.....	61
Tabla 22: Estado de situación financiera de La Casa de la Humita y Tamal Lojano ....	65
Tabla 23: Estado de resultados integrales.....	66
Tabla 24: Análisis vertical del estado de situación financiera.....	70
Tabla 25: Análisis horizontal del estado de situación financiera.....	71
Tabla 26: Análisis vertical del estado de resultados integrales .....	72
Tabla 27: Análisis horizontal del estado de resultados integrales .....	73
Tabla 28: Índices de rentabilidad.....	75
Tabla 29: Índices de rendimiento.....	76
Tabla 30: Diferencia entre los tipos de sistemas.....	80

Tabla 31: Hoja de costos.....	82
Tabla 32: Orden de compra .....	83
Tabla 33: Informe de recepción .....	84
Tabla 34: Hoja de requisición de materia prima.....	84
Tabla 35: Sueldos del personal de producción – Abril 2015 .....	87
Tabla 36: Cálculo de valor hora del área de producción .....	88
Tabla 37: Boleta de trabajo.....	88
Tabla 38: Niveles históricos de producción por humitas – 2014.....	89
Tabla 39: Cálculo del valor hora del área de producción .....	89
Tabla 40: Depreciación de los equipos de planta de producción.....	90
Tabla 41: Servicios básicos.....	90
Tabla 42: Asignación de costos indirectos de fabricación.....	91
Tabla 43: Presupuesto del CIF.....	91
Tabla 44: Cálculo de la Tasa predeterminada del CIF.....	92
Tabla 45: Orden de producción – Humitas .....	92
Tabla 46: Orden de producción – Tamales .....	93
Tabla 47: Orden de compra .....	93
Tabla 48: Kardex .....	93
Tabla 49: Hoja de costos – Humita.....	94
Tabla 49: Hoja de costos – Tamal .....	95

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Logo Sweet and Coffee .....	5
Figura 2: Logo Vaco y Vaca.....	6
Figura 3: Logo El Café de la Vaca .....	7
Figura 4: Productos de la carta .....	12
Figura 5: Ubicación del Restaurante.....	14
Figura 6: Organigrama de La Casa de la Humita y Tamal Lojano.....	21
Figura 7: Productos principales de la carta.....	59
Figura 8: Participación en el portafolio .....	62

## **RESUMEN EJECUTIVO**

El presente trabajo consiste en determinar cuál es el sistema de costeo adecuado para implementar en la empresa de alimentos: La Casa de la Humita y Tamal Lojano, la cual carece de un sistema para el control y registro de los costos, mediante este método se muestran modelos de formatos de documentos y registros que ayudan a la obtención de datos y generan información de cada producto elaborado, contribuyendo a la optimización de recursos.

El desarrollo de este trabajo facilitara a la gerencia y administración de la empresa a dar seguimiento de cada orden de producción en todo el proceso productivo y brindar información que ayude a controlar los costos.

En el trabajo de campo se evidencio que la administración adolece de conocimientos de costos, lo que perjudica negativamente en los resultados económicos de la empresa. Con la implementación del sistema se pretende conseguir mejores resultados financieros, que reflejen la realidad.

Para que la implementación cumpla las expectativas se deberá planificar la disposición de los tres elementos del costo que son materia prima mano de obra y costos indirectos de fabricación.

Es importante considerar que las sugerencias aquí expuestas, deberán ser implementadas, según buen criterio, de la gerencia y administración de la empresa.

## **INTRODUCCIÓN**

Los restaurantes y negocios de servicios gastronómicos abren sus puertas, la mayoría sin una adecuada planificación administrativa financiera lo que genera problemas en la consecución de objetivos y en un corto plazo el funcionamiento del mismo.

El problema principal del restaurante radica en que no cuenta con información contable de los costos incurridos en la preparación de la comida, esto ha provocado el desconocimiento de los resultados (utilidad o pérdida) en cada periodo.

Con el fin de remediar los inconvenientes se plantea un sistema de costos por órdenes de producción que se encargara de dotar a la administración información contable para que le permita tomar decisiones de acuerdo a los resultados emitidos por el sistema de costos para una empresa de alimentos que elabora productos típicos Lojanos y los vende en el restaurante. Es importante considerar que de las sugerencias aquí expuestas dependerán su implementación de manera exclusiva de la gerencia y administración de la empresa.

El usuario encargado de ingresar la información al sistema sobre las actividades económicas y financieras del restaurante, podrá entregar en cualquier reporte como: hoja de costos, orden de producción, informe de existencia de inventarios (Kardex), requisición de materiales, estado de costos, con el fin de conocer la situación del restaurante y de tomar decisiones correctivas.

El objetivo principal de este proyecto de tesis es ser una herramienta de apoyo para la administración en la toma de decisiones, con el fin de controlar, organizar y manejar los recursos humanos y económicos.

## **1 ASPECTOS GENERALES**

### **1.1 Análisis de la situación actual de país**

#### **1.1.1 Diagnóstico económico del país**

Este análisis con la información acertada permite conocer adecuadamente los factores que influyen e inciden en el funcionamiento y desempeño de los sectores según sus actividades que se desempeñen.

Ecuador es un país que tiene ventajas competitivas que le permiten producir insumos con alta calidad, pues posee una riqueza natural. Las diversidades de sus cuatro regiones han sido habidad de miles de especies de flora y fauna. En sus tres regiones continentales se puede decir que tiene ventajas competitivas que le permiten producir con alta calidad.

Ecuador posee una riquísima y abundante cultura gastronómica. Una comida auténtica, una cocina, con tradición de siglos y en la que se han cocido sustancias y condimentos de todo tipo de sabores para terminar con una variedad infinita de alimentos.

En la última década el país ha presentado una serie de problemas respecto al poder adquisitivo que ha sufrido la población, en estos años los malos resultados externos, la falta de inversión extranjera, la desaceleración económica, las caídas del precio del petróleo, las leyes de modernización, la cantidad de impuestos, el aumento de la deuda externa, la falta de empleo.

La industria alimenticia ecuatoriana se encarga de transformar materias primas procedentes del sector agrícola y ganadero en productos de consumo humano. Esta industria constituye un aporte importante al sector manufacturero, por consecuencia al Producto Interno Bruto (PIB).

En el sector manufacturero se encuentra en actividades relacionadas con alimentos y bebidas que representa el 36,90%, de los cuales un 5,40% está relacionado con la

elaboración de productos alimenticios, un 68,40% se dedica al comercio al por mayor y menor y un 26,20% realiza actividades relacionadas a servicios de alimentos y bebidas.

#### *1.1.1.1 Leyes Tributarias*

Ecuador tendrá en vigencia una ley tributaria que impulsará a los turistas a visitar nuestro país y así lograr el incremento en el gasto en actividades turísticas, la cual consiste en la devolución del IVA pagado por turistas extranjeros que durante su estadía en el país hubiesen contratado servicios de alojamiento turísticos o adquirido bienes producidos a nivel nacional y los lleven consigo a su retorno, esta es una clara ley que ayuda al impulso del turismo como actividad económica por lo cual es considerada como oportunidad para los mercados nacionales y oferta turística.

### **1.1.2 Entorno Ambiental**

Los restaurantes contaminan por falta de control de residuos orgánicos, emisiones a la atmósfera, residuos líquidos, aceites, grasas entre otros, por lo cual para reducir esta contaminación los municipios exigen normas que deben ser cumplidas.

#### *1.1.2.1 Emisiones hacia la atmósfera*

Los restaurantes producen emisiones de vapores provocadas por la cocción de los alimentos, los mismos que contribuyen a la contaminación del medio ambiente, por lo cual se debe instalar una campana de acero inoxidable con extractores que ayuda a eliminar la emisión de partículas a la atmósfera.

#### *1.1.2.2 Residuos líquidos con grasas*

La generación de líquidos con grasas (aceites) causa graves daños a los ductos de agua servida por lo cual se debe contar con un proceso adicional antes de desecharlo como líquidos diluyentes y separadores de componentes del agua.



### *1.1.2.3 Residuos Sólidos*

Orgánicos: Son aquellos que se descomponen naturalmente y para una óptima eliminación de los mismo se recomienda donar como abono o como alimento para cerdo.

### **1.1.3 Análisis del Sector**

Existe una variedad infinita de alternativas en pequeños bocadillos que se pueden deleitar de la Sierra como son las humitas, tamales lojanos, bolones de verde, quimbolitos, fritadas, mote con chicharrón, carne apanada entre otros apetecidos en la región.

En la Costa se puede encontrar mariscos apanados como el camarón, pescado, pargo y corvina los cuales son tradicionales para mostrar de esta manera la riqueza gastronómica con la que existe en el país.

El restaurante “La Casa de la Humita y Tamal Lojano” se encuentra ubicado dentro de alimentación en el segmento de ventas de comidas y bebidas en cafeterías en el Ecuador, ya que cuenta con una carta variada de alimentos de las distintas regiones del país.

### **1.1.4 Rivalidad de competidores**

Los restaurantes se manejan en un sector donde no existen competidores que abarquen gran parte del mercado, por lo cual luchan por conseguir la mayor cantidad de clientes aplicando una diversidad de estrategias.

Del total de Cafeterías, Restaurants que cuenta la ciudad Quito en el sector del centro norte se analiza el perfil de tres restaurantes que tiene el enfoque similar y representan una fuerza bastante poderosa a la hora de analizar competidores.

#### *1.1.4.1 Sweet & Coffee*



**Figura 1: Logo Sweet and Coffee**

La cafetería Sweet & Coffee empezó en 1997 cuando Richard Peet y Soledad Hanna eran novios. Ella preparaba los dulces con cariño los cuales sirvieron de inspiración para crear un lugar especializado tanto en cafés como en postres. Al casarse, hicieron realidad su proyecto abriendo el primer Sweet & Coffee en el centro comercial Mall del Sol de Guayaquil, con un equipo de 15 personas.

Después de 3 años empezaron a crecer, llevando a Sweet & Coffee cada vez más cerca de sus clientes. Inauguraron varios locales en Guayaquil y Quito, donde actualmente reciben gran parte de ecuatorianos que van a empezar el día con el mejor café o con un rico postre.

Sweet & Coffee cuenta con el horario de atención de 08:00 hasta las 20:00 de lunes a domingo, la infraestructura y decoración del local es de un estilo moderno clásico, en la parte de la caja, donde se toman los pedidos, se puede observar una nevera en la cual están los postres, sánduches, picaditas disponibles, que se encuentran al momento en la parte posterior, se puede encontrar una máquina cafetera en donde muelen un delicioso café, la parte del restaurante cuenta con mesas de mármol y sillas de metal una luz tenue que acompaña la noche y un ritmo de música suave, y las paredes tienen un pintoresco color verde y café que representan los colores de la marca.

#### *1.1.4.2 Vaco y Vaca*



**Figura 2: Logo Vaco y Vaca**

El Restaurante Vaco y Vaca, nace hace 30 años gracias a la idea de su fundador, quien cuya experiencia de 40 años en la industria de alimentos y bebidas ve la necesidad de desarrollar un concepto diferente que permita crear una cultura cafetera en la sociedad quiteña, así nace la cafetería el Conquistador, convirtiéndose en una de las primeras caferías en el norte de la ciudad, en el Centro Comercial El Bosque.

Al inicio la cafetería es conocida y visitada por sus deliciosos sánduches, su exquisito chocolate caliente, su excelente café, y sus famosos churros rellenos que se convirtieron en el producto estrella. El perfil del cliente que acudía a la cafetería estaba enfocado en adultos mayores que iban durante horas de la mañana y la tarde a tomar café y ejecutivos que salían de sus oficinas por un café.

Vaco y Vaca Quicentro Norte cuenta con el horario de atención es desde las 10:00 hasta las 19:00 de lunes a domingo. Su infraestructura y decoración se desarrolla en un ambiente moderno conservador, con mesas y sillas de maderas, manteles de pintorescos colores, juegos de luces cálidas, paredes de blanco y rojo que representan los colores de la marca, tiene grandes ventanales que permite apreciar el paisaje que los alrededores de Quicentro Norte Shopping ofrece.

#### *1.1.4.3 Café de la Vaca*



**Figura 3: Logo El Café de la Vaca**

El Café de la Vaca nace en 1995 cuando Raúl Guarderas y María del Carmen Albuja, en su hacienda deciden abrir un local donde, cuajaban queso, hornearon pan, sacaron nata, cosechaban choclos, para la venta de desayuno de los que pesaban cerca.

En septiembre 2006 deciden crecer y ofrecer una variedad en la cocina tradicional en una sucursal dentro del Centro Comercial “San Luís” en Sangolquí.

Café de la Vaca cuenta con horario de atención de 08:00 hasta las 17:30 de martes a domingo.

La infraestructura del local y su decoración es rustica con una combinación de ladrillo y madera, el restaurante cuenta con mesas y sillas de madera y metal, manteles de pintorescos colores, grandes ventanas con marcos de madera, etc.

A su vez para completar el estudio de rivalidad de competidores se detallará a continuación algunos de los productos, los cuales se consideran importantes para realizar análisis comparativo de los precios ofrecido por parte de cada uno de nuestros competidores.

**Tabla 1: Comparación de precios y productos de la competencia**

	<u>Sweet &amp; Coffee</u>		<u>Vaco y Vaca</u>		<u>Café de la Vaca</u>	
Variable	Producto	Precio	Producto	Precio	Producto	Precio
<b>DESAYUNOS</b>	N/A	-	Americano	\$8,95	Americano	\$10,51
	N/A	-	Costeño	\$8,95	De la Vaca	\$12,95
<b>SOPAS</b>	N/A	-	Locro de Papa	\$3,99	N/A	-
	N/A	-	Crema de Zapallo	\$3,99	N/A	-
<b>PLATOS FUERTE</b>	N/A	-	Lomo a lo pobre	\$9,15	Lomo fino a la plancha	\$13,14
	N/A	-	Camarones apanados	\$10,95	Trucha a la provenzal	\$14,64
<b>PICADAS</b>	Humitas	\$2,75	Choclo con Queso	\$3,05	Humitas	\$4,10
	Sánduches	\$3,75	Papa Queso y Tocino	\$3,99	Tamales	\$5,29
	Tarta de Espinaca	\$2,40	Bolón Queso	1,55	Bonitísimas	\$5,60
	Cheesecake Caramel Apple	\$2,85			Mote con Chicharrón	\$4,61
	Torta de Jamón y Queso	\$2,65			Choclo con Queso y Mantequilla	\$3,45
<b>BEBIDAS SOFT</b>	Café Americano	\$1,75	Café Americano	\$1,32	Café Americano	\$1,53
	Jugos Naturales	\$2,00	Jugos Naturales	\$2,85	Capuchino	\$2,73
	Agua Aromática	\$0,90	Agua Aromática	\$2,76	Agua Aromática	1,52
	Capuchino	\$2,65	Capuchino	\$2,79	Horchata e frutas	\$2,30
	Chocolate	\$2,80	Chocolate	\$2,78	Chocolate	\$3,20
<b>UBICACIÓN</b>	Av. 18 de septiembre y Reina Victoria		Centro Comercial Quicentro Shopping		Panamericana Norte carretera E35	

Una vez comparados, tres competidores de La Casa de la Humita y Tamal Lojano, a pesar que su carta de producto no es exactamente igual, la mayor diferencia se encuentra en el tipo de segmentos que atienden; haciendo que la propuesta de valor de la compañía no se pueda comparar.

## **1.2 Antecedentes**

### **1.2.1 Reseña Histórica**

La idea surge de un joven Lojano quien salir de su ciudad natal en búsqueda de un mejor porvenir en su vida, sin ningún apoyo financiero, en el año de 1995, Oscar Leiva, decidió emprender un pequeño negocio, impulsado por las ganas de éxito y el amor a la buena cocina tradicional, plasmando su conocimiento adquirido mediante la práctica y las enseñanzas de sus padres y literalmente “manos a la obra”, comenzó a amasar su sueño en una olla tamalera, y con medio saco de choclos.

Estos fueron los inicios de la construcción de los cimientos de lo que hoy se conoce como: LA CASA DE LA HUMITA Y EL TAMAL LOJANO.

Un exquisito lugar en el corazón de Quito, donde se encuentran los más deliciosos platos típicos Lojanos y de algunas otras regiones del Ecuador.

A sus 22 años Oscar decidió salió de su casa con unas cuantas Humitas y café, ahí fue donde empezó en el sector de “las casas”, donde subía y bajaba desde la calle Gualberto Arcos hasta la “Av. América”.

Aquí se pudo dar cuenta de la necesidad insatisfecha de sus clientes, la cual consistía en ir de casa en casa llevando una taza de café caliente con una humita, fue ahí donde encontraría un gran mercado con una fuerte apertura.

Entonces decide emprender este negocio, al inicio las personas que le compraban todo lo que producía, él usaba una técnica peculiar la cual consistía en regalar el 50% de sus ventas, que quería decir esto que de las 30 humitas que él producía, 15 las vendía y 15 las

regalaba, practicaba esa modalidad con el simple hecho de hacerse conocer y así se mantuvo durante un año.

Por el elevado nivel de demanda que obtuvo decidió arrendar un local en la calle “Domingo espinar” y “Las casas” es ahí donde empieza a nacer, con mucho esfuerzo y gracias al apoyo de su familia, este gran local.

El cual en un principio ofrece almuerzos, pero continúa saliendo a vender puerta a puerta y con café caliente las famosas humitas.

Después de diez años y por falta de espacio debido a la demanda, decide arrendar y empezar a construir un local donde ahora funciona desde el 2014 en donde abre la carta para ofrecer a sus clientes más variedad de platos.

Actualmente se está trabajando en el mejoramiento continuo a consecuencia de la globalización de los mercados, por lo cual se han visto obligados a crear nuevos mercados, y en este caso el mercado internacional, para otras personas a nivel mundial pueda deleitar la exquisita Humita que se ofrece en Ecuador.

### **1.2.2 Actividad Económica**

La Casa de la Humita y el Tamal Lojano, se dedica a la producción mediante la selección de los alimentos de la mejor calidad y frescura. Los cuales son seleccionados y preparados con asepsia cumpliendo con los más altos estándares de calidad que rigen para la elaboración de alimentos.

Culminando con un servicio de primera en el local o a domicilio con un producto fresco y cumpliendo con los más altos estándares de salubridad alimentaria.

Ofrecen el servicio de Restaurante, en donde el cliente tendrá a su elección platos a la carta, combinaciones de jugos naturales con frutas frescas, inigualables y deliciosos bocadillos, que son las humitas, quimbolitos, tamales, entre otros.

Servicio de cafetería desde las pepas más finas de café y exquisitas hojas de distintos sabores, no bastan para armar una infusión que han sido rescatados para el deleite y satisfacción sus clientes.

Los productos que se ofrecen son alimentos y bebidas. Lo que se quiere servir en el menú son:

- **DESAYUNOS:** desayuno costeño, desayuno lojano y desayuno americano o natural.
- **SOPAS:** Preparación líquida con una combinación de sustancias y deliciosos sabores que proveen alto índice alimenticio.
- **PLATOS FUERTES:** Platos principales en grandes porciones los cuales se encuentran carnes, pollos incluso mariscos. A vez también una variedad de platos como los cuales se encuentran caldo de gallina criolla, chaul afán, especial pollo camarón y chancho, tallarín, etc.
- **PICADAS:** Conjuntos diferentes de carnes con sus diversos acompañados.
- **BEBIDAS SOFT:** Jugos, aguas aromáticas, café, ponche, morocho, chocolate, gaseosas, aguas, etc.

A continuación, se puede observar la carta donde están los distintos platos de comidas que ofrecen, desayunos, entradas, platos fuertes, picadas, bebidas, etc.

Cuenta con personal capacitado, quienes de una forma técnica y artesanal preparan los platos, y ofrecen el servicio deseado con rapidez, amabilidad para así garantizar una experiencia de satisfacción y excelente servicio a los clientes.

En cuanto a la vestimenta del personal los meseros cuentan con una camiseta y gorra con el logo del restaurante, un blue-jean y zapatos casuales negro; mientras que el personal que se encuentran en la cocina utilizan mandil, malla para el cabello y guantes esterilizados al momento de preparar alimentos.



Para la seguridad y tranquilidad de sus clientes cuenta con la presencia de guardias privados.

En la Tabla 2 podemos observar el horario de atención.

**Tabla 2: Informativo Horarios de Atención**

Lunes-viernes	08:00 am - 11:50 am; Desayunos
Cafetería todo el día	12:00 pm – 15:00pm; Almuerzos
Sábado	12:00pm – 17:00 pm; Cafetería

### 1.2.3 Producto

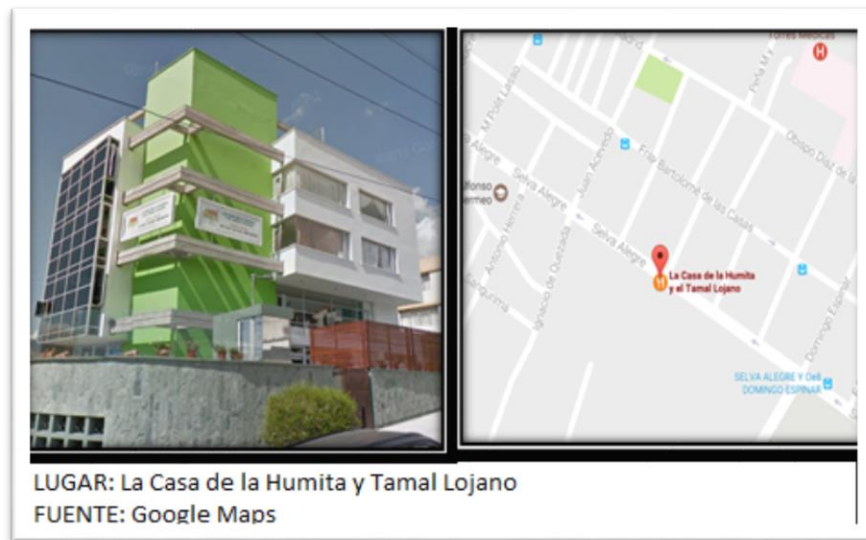


**Figura 4: Productos de la carta**

**Tabla 3: Detalle de Productos que ofrece La Casa de la Humita y Tamal Lojano**

ITEM	PRECIO
<b>DESAYUNOS</b>	
Tigrillos	\$ 3,90
Bolón de Queso	\$ 1,05
Bolón de Chicharrón	\$ 1,05
<b>SOPAS</b>	
Repe	\$ 5,00
Caldo de Gallina	\$ 5,10
<b>PLATOS FUERTE</b>	
Carne Cecina	\$ 7,15
Churrasco	\$ 6,10
Pargo Frito	\$ 7,10
Camarón Apanado	\$ 8,15
Corvina Apanada	\$ 6,10
Chaulafan Especial	\$ 7,10
Tallarín con camarón	\$ 7,60
<b>PICADAS</b>	
Tamal Mixto	\$ 1,75
Humita Especial	\$ 1,25
Quimbolito Mixto	\$ 1,30
Empanadas de Morocho	\$ 1,05
Empanadas Verde Queso	\$ 1,05
<b>BEBIDAS SOFT</b>	
Ponche	\$ 2,15
Capuchino	\$ 2,15
Morocho	\$ 1,25
Café	\$ 1,00
Mocaccino	\$ 2,65
Agua Aromática	\$ 0,85
Jugos Naturales	\$ 1,80
Chocolate	\$ 2,15

### 1.2.4 Ubicación Geográfica



**Figura 5: Ubicación del Restaurante**

El restaurante “La Casa de la Humita y Tamal Lojano” se localiza en la provincia de Pichincha, Cantón Quito, Parroquia Belisario Quevedo, sector las Casas entre las calles Selva Alegre OE8-255 y Gualberto Arcos.

### 1.2.5 Misión

La misión de una organización "enuncia a que clientes sirve, que necesidades satisface y qué tipos de productos ofrece. Por su parte, una declaración de misión indica, en términos generales, los límites de las actividades de la organización" (Stanton, Etzel, & Walker, 2000).

“Somos un restaurante de comida típica, cuya primera preocupación son las necesidades de nuestros clientes.

Nuestra misión es ofrecer alimentos tradicionales de primera calidad con las mejores materias primas del mercado nacional, contribuyendo con el hecho de cada día ofrecer nuestros alimentos frescos y preparados como en casa, generando como resultado la satisfacción de nuestros clientes, estableciendo una fidelidad y atractiva propuesta para nuestros clientes potenciales.”

Además de contribuir con el crecimiento microempresarial del país, ofreciendo sus delicias tradicionales.

### **1.2.6 Visión**

La visión de una empresa, ente u organización está orientada a una perspectiva de largo plazo o está integrada por los valores, las prioridades y a la filosofía de vida de quienes la conducen. A partir de la visión, cada una de las unidades estratégicas de gestión contenidas en el ente cuenta con sus respectivas misiones, cada una de las cuales centra los valores y la filosofía general en sus propias particularidades (Pérez Alfaro, 2000, pág. 84)

“Ser una marca reconocida en la región por la calidad de los platos y el servicio, destacándose siempre por ser un restaurante innovador y a la vanguardia brindando platos tradicionales y bocadillos exquisitos para el deleite de nuestros clientes y así expandirse abriendo sucursales en otras ciudades dentro y fuera del país.”

### **1.2.7 Filosofía**

“En La Casa de Humita y Tamal Lojano ponemos todo nuestro corazón y todas las ganas de brindarte una experiencia única, cada vez que nos visites al tener la certeza de poder deleitar algo tradicional en un solo lugar. Nos complace brindar al cliente en un ambiente agradable y cómodo. Con esta filosofía hemos crecido, sin perder la esencia de ser una empresa familiar y acogedora como la que brindamos a diario en nuestro local.

Estamos muy comprometidos a brindar alimentos de alta calidad variedad, cumpliendo las expectativas del cliente, con un arduo compromiso de cuidar el medio ambiente así creamos un impacto positivo a la comunidad a la cual pertenecemos.”

### **1.2.8 Principios Organizacionales**

- **Trabajo en equipo:** con respeto y responsabilidad hacia la empresa clientes y colaboradores.

- **Exigencia de calidad:** la exigencia de calidad prevalece como un principio de cumplimiento obligatorio en todas las áreas de su negocio, desde el diseño y la producción de sus productos, hasta las labores comerciales y la atención al cliente.
- **Orientación al cliente:** a través de mantenerse atentos a las necesidades cambiantes y expectativas, con el objetivo de mantenerlos satisfechos y a gusto con sus servicios.
- **Ética e Integridad:** respecto al trato hacia sus empleados y clientes, a la calidad de nuestros productos, a los compromisos asumidos, y a la gestión profesional.

### 1.2.9 Valores Organizacionales

- **Innovación:** Búsqueda constante de nuevas tecnologías en procesamiento de alimentos.
- **Trabajo en equipo:** Estar siempre dispuestos a trabajar en conjunto ya que es un trabajo de procesos, donde el resultado final depende de la colaboración de todos.
- **Costo-Beneficio:** Continuamente se exceden las expectativas de sabor, calidad y valor agregado que se ofrece a los clientes. Con platos preparados con insumos frescos de los proveedores más confiables, que se esmeran en los procesos de preparación para brindar el mejor sabor, calidad e higiene; y se garantiza porciones abundantes.
- **Servicio sobre saliente:** Se esfuerzan para hacer sentir especiales a sus clientes al brindarles la mejor atención a través de la permanente preparación de su equipo humano y del conocimiento constante de las necesidades y preferencias de sus clientes.
- **Mejora continua:** Se escuchan las opiniones de los clientes y se acercan a ellos para identificar en qué pueden mejorar para obtener y conservar su preferencia.

### **1.2.10 Objetivo**

Preparar alimentos típicos con materias primas de primera calidad en un entorno en el que predomina el sabor, la asepsia y el buen trato al cliente para satisfacer sus necesidades.

De esta manera aseguran el bienestar de los clientes, además de brindar un excelente servicio y conservar su preferencia.

### **1.2.11 Políticas**

Las políticas de una empresa son las directrices o criterios con los que la organización toma decisiones al momento de ejecutar un proyecto. Una política empresarial ayuda a definir como se hacen correctamente las cosas dentro de la organización.

Estas políticas son el fiel reflejo de la puesta en marcha de los valores y principios de la misma, a su vez debe existir el compromiso de los integrantes de la organización para así cumplir las políticas planeadas.

En La Casa de Humita y Tamal Lojano han visto la necesidad de proponer políticas dentro de cada área que considera fundamental en la operación de la empresa. Por lo cual se han definido las siguientes políticas.

#### *1.2.11.1 De producción*

La Casa de Humita y Tamal Lojano elaborará todos sus productos en su propia planta de producción, en un ambiente controlado, siguiendo las normas de higiene, salubridad y bajo los más altos estándares de calidad y productividad.

La Casa de Humita y Tamal Lojano producirá las cantidades de alimentos de acuerdo con la información de demanda que cuenta la administración del negocio.

La Casa de Humita y Tamal Lojano mantendrá un adecuado nivel de inventarios de sus productos, evitando la obsolescencia por exceso de producción o la pérdida de ingresos por la falta de productos.

#### *1.2.11.2 De recursos humanos*

En La Casa de la Humita y Tamal Lojano el personal es seleccionado luego de un proceso en el que se evalúan las características que determine la dirección del puesto vacante basadas a su vez en la edad, la experiencia y la actitud de los candidatos.

Las remuneraciones en La Casa de la Humita y Tamal se fijan con las leyes vigentes en el Ecuador y se mantiene un programa de incentivos basado en bonificaciones de adecuado al cumplimiento de funciones y responsabilidades.

El comportamiento y la disciplina del personal de La Casa de la Humita y Tamal Lojano están normados por el Reglamento Interno de Trabajo de la empresa.

#### *1.2.11.3 De calidad*

Para lograr la satisfacción permanente de las necesidades, gustos y expectativas de los clientes de La Casa de la Humita y Tamal Lojano a través de productos exquisitos e higiénicamente preparados.

Mantener los adecuados estándares en los procesos de almacenamiento, producción y cocción de alimentos que serán servidos a los clientes.

#### *1.2.11.4 De atención al cliente*

La Casa de la Humita y Tamal Lojano cuenta con un equipo de trabajo cuyas acciones diarias son ejecutadas con una elevada vocación de servicio a los clientes en concordancia con la visión de la empresa y basada en los valores y principios de la misma.

En La Casa de la Humita y Tamal Lojano la atención a los clientes es estrecha ya que mantienen relación directa con los clientes y entregan productos en tiempos adecuados y a temperaturas correctas.

#### *1.2.11.5 De limpieza*

La Casa de la Humita y Tamal Lojano mantiene las instalaciones de acceso al cliente siempre lúcidas ya que es la imagen que éste se lleva de sus instalaciones. Por lo cual los baños, piso de cafeterías y pasillos de circulación son limpiados cada 30 minutos.

En La Casa de la Humita y Tamal Lojano el personal recibe inducción, de buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

La limpieza y presentación del personal de La Casa de la Humita y Tamal Lojano son importantes y están basados en una adecuada presentación del cabello, un uniforme limpio y una higiene bucal adecuada.

#### *1.2.11.6 Contable*

El capital que financia La Casa de la Humita y Tamal Lojanos de propiedad del Sr. Oscar Leiva y su esposa.

Todos los ingresos generados por las operaciones de La Casa de la Humita y Tamal Lojano son acreditados en la cuenta corriente del negocio. Al igual que los gastos o egresos son pagados a través de la emisión de cheques y con el respectivo respaldo tributario.

La operación de La Casa de la Humita y Tamal Lojano que genera excedentes los mismos que se destinan a inversiones en nuevos equipos y herramientas de trabajo que permitan mejorar la productividad del negocio.

#### *1.2.11.7 De ventas*

Todos los productos que ofrecen La Casa de la Humita y Tamal Lojano sean adquiridos directamente por el consumidor según sus preferencias ante nuestra variedad.

Los pedidos para sub-distribución o para mayoristas, son tramitados directamente con la gerencia o administración de La Casa de la Humita y Tamal Lojano.



El consumo de los alimentos es cancelado en efectivo.

#### *1.2.11.8 De precios*

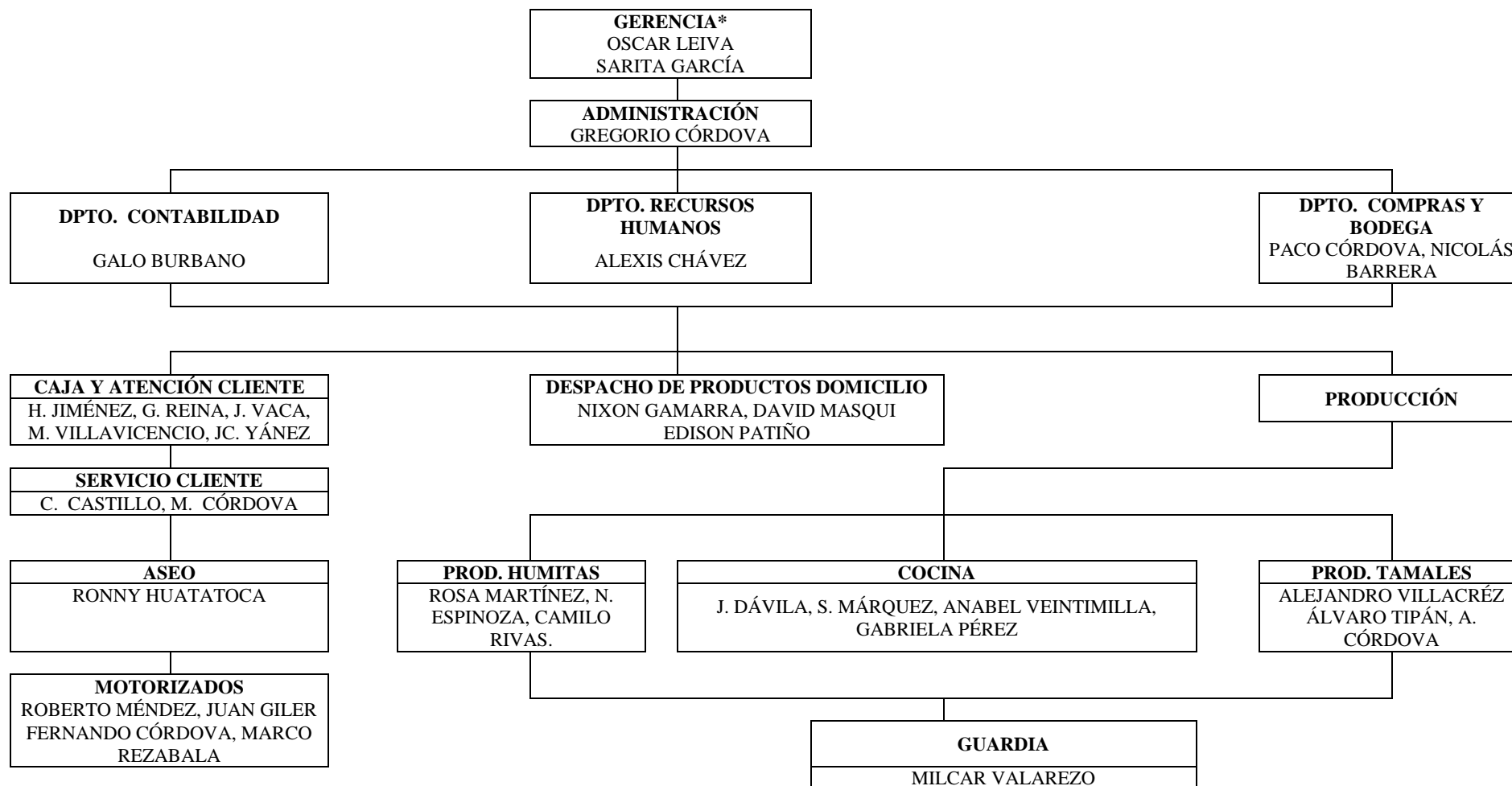
Las listas de precio son emitidas y revisadas periódicamente por la dirección de La Casa de la Humita y Tamal Lojano y se realiza las debidas correcciones y ajustes en precios.

El descuento se aplica de acuerdo con el volumen de producción, la base para generar descuentos es 100 unidades el 5% y para los clientes frecuentes que hacen pedidos en grandes cantidades se les aplica un 10% de descuento.

En La Casa de la Humita y Tamal Lojano el producto nuevo tendrá un precio de promocional de manera transitoria, hasta lograr un conocimiento y aceptación adecuados por parte de los consumidores.

#### **1.2.12 Organigrama**

El organigrama pretende visualizar las relaciones que existen en los diferentes niveles que pertenecen a la empresa. Representa las estructuras departamentales y, las personas que las dirigen, este esquema se puede decir que es el esqueleto de la empresa ya que define la estructura que soporta el todo y lo hace funcional, así podremos determinar un ejemplo de un organigrama estándar y a continuación del mismo se presenta el organigrama de La Casa de la Humita y el Tamal Lojano.



**Figura 6: Organigrama de La Casa de la Humita y Tamal Lojano**

\* La gerencia actualmente se encuentra compartida ya que el entorno familiar se encuentra debilitado por el proceso de divorcio que llevan sus fundadores.

### 1.2.13 Descripción del Cargo

**Tabla 4: Descripción de cada cargo de La Casa de la Humita y Tamal Lojano**

<b>Cargo</b>	<b>Descripción del puesto</b>
<b>Gerente General</b>	Tiene la responsabilidad de manejar y distribuir todos los recursos existentes dentro del negocio, liderar y motivar por medio de óptimas decisiones a los empleados, elabora estrategias para el correcto funcionamiento del restaurante. (Sin embargo al momento se encuentra compartida ya que el entorno familiar se encuentra debilitado por el proceso de divorcio que llevan sus fundadores)
<b>Administrador</b>	Administrar pedidos de proveedores, llevar control de los encargados de cada departamento, dirigir el funcionamiento del punto de venta, recaudar pagos en el punto de venta.
<b>Contador</b>	La persona encargada de llevar las cuentas, de los activos y pasivos de la empresa.
<b>Recursos Humanos</b>	Persona encargada directamente de la contratación del personal, verificando el cumplimiento de las normas internas y el código de ética, control de las tarjetas de entrada, permisos, entre otros.
<b>Compras</b>	Verificar la disposición del inventario y realizar el requerimiento a los proveedores en el caso de no contar con el mismo.
<b>Bodega</b>	Encargados de custodiar el inventario en bodega, el cual deberá estar correctamente almacenado cumpliendo las normas de higiene y manipulación y así contar con el inventario más óptimo para producir.
<b>Caja</b>	Saludar de manera cordial y cobrar a las personas una vez que estas hagan el pedido, para así poder despachar la orden.
<b>Atención al cliente</b>	Tiene relación directa con el cliente, resuelve problemas, soluciona conflictos y acepta sugerencias del cliente.
<b>Meseros</b>	Reciben a las personas que ingresan al local, despachar los pedidos a la mesa y levantar los platos y entregarlos en cocina.
<b>Personas de aseo</b>	Encargadas de lavar la loza, limpiar la cocina, barrer, trapear todo el establecimiento, sacar la basura, limpiar los baños
<b>Motorizados</b>	Entregar los pedidos y recaudación de pagos de clientes en casa.
<b>Cocineros</b>	Especializados en la preparación y cocción de alimentos, alistamiento de platos para llevar a las mesas
<b>Ayudantes de cocina</b>	Colaborar en tareas complejas, bajo supervisión del cocinero y mantener limpio el área del trabajo.
<b>Guardia</b>	Encargado de la seguridad de los clientes y los vehículos del alrededor de las instalaciones.

### **1.3 Base legal**

#### **1.3.1 Base legal de cumplimiento**

##### **1.3.1.1 Instituto de seguridad social (IESS)**

Es el organismo que aplica el Sistema del Seguro General Obligatorio que forma parte del sistema de Seguridad Social.

La Casa de la Humita y Tamal Lojano al cumplir con las obligaciones mantiene a sus empleados afiliados y los acredita mensualmente.

- El aporte personal del 9,45% del sueldo que percibe el trabajador, este valor es descontado del sueldo del empleado,
- El aporte patronal que es el 12,15% del sueldo que percibe el trabajador,
- Los fondos de reserva son el 8,33% del sueldo que percibe el trabajador, el cual se paga a partir del primer año iniciada la relación laboral.

##### **1.3.1.2 Servicio de Rentas Internas (SRI)**

La Casa de la Humita y Tamal Lojano debe recaudar tributos establecidos por la Ley y así fomentar la cultura tributaria que carece el país.

La Casa de la Humita y Tamal Lojano debe hacer las siguientes declaraciones:

- Impuesto del Valor Agregado (IVA)
- Retención del IVA
- Retención en la fuente
- Impuesto a los consumos especiales
- Impuesto a la renta
- Declaración patrimonial

#### *1.3.1.3 Ministerio de Relaciones laborales*

Este organismo se encarga de promover el cumplimiento eficiente y eficaz de la legislación, políticas y programas referentes al trabajo en beneficio de la sociedad que busca el respeto a las leyes laborales y el bienestar.

La Casa de la Humita y Tamal Lojano mantiene las siguientes obligaciones:

- 1.- Aprobación de actividad Laboral General
- 2.- Aprobación de reglamentos internos de seguridad y salud
- 3.- Aprobación de un reglamento interno de trabajo
- 4.- Aprobación y Registro de una Organización Laboral
- 5.- Cobro de utilidades cuyo depósito efectuó el empleador en el MRL
- 6.- Registro de los formularios de Décimo Tercero, Décimo Cuarto, Utilidades
- 7.- Registro del pago a los empleados del 10% por servicio en restaurantes
- 8.- Registro de Contratos y Actas de Finiquito.
- 9.- Aprobación de horarios especiales.

#### *1.3.1.4 Ministerio de Salud Pública*

Garantizar la salud pública, con plena participación de los actores sociales para contribuir a mantener y mejorar la calidad de vida de la población.

Esta dependencia proporciona los siguientes documentos:

- 1.- Permiso sanitario
- 2- Certificados de Salud empleados

#### *1.3.1.5 Municipio de Quito*

Es la encargada de la aprobación de ordenanzas, resoluciones y acuerdos en el Distrito Metropolitano de Quito, como también de la recaudación de los impuestos:

- 1.- Impuesto Predial

2.- Patentes

3.- Proporcionar los permisos de funcionamiento.

4.- Proporciona los permisos para rótulos y publicidad exterior

Con el fin de reglamentar su comercialización y proteger la salud del consumidor se ha obtenido los siguientes permisos y representada por el señor OSCAR ATILIO LEIVA VELÁSQUEZ, Gerente, Propietario el cual es persona natural y esta es obligado a llevar contabilidad.

Cuenta con el permiso de funcionamiento: ARCSA-2016-14.7.1.4-0002528, otorgado por la Agencia Nacional de Regulación Control y Vigilancia Sanitaria.

Y obteniendo el registro único de contribuyentes RUC el 29 de Junio de 1997 Con fecha de declaración Mensual del IVA, pagaderos el 18 de cada mes, según el noveno dígito del RUC # 1712015450001.

## **2 INTRODUCCIÓN A LA CONTABILIDAD DE COSTOS**

### **2.1 Contabilidad de costos**

#### **2.1.1 Costos**

Representa una inversión que se recupera en las ventas y se encuentra presente en el estado de resultados restando los ingresos, afecta a los inventarios de producción en proceso y artículos terminados.

#### **2.1.2 Definición de contabilidad de costos**

La Contabilidad de Costos es una herramienta imprescindible que sirve para reflejar los resultados de gestión de la empresa. Es un procedimiento contable para registrar, acumular, distribuir, controlar, analizar, interpretar e informar cuales son los costos incurridos al realizar un proceso productivo y la forma como se generan en cada una de las actividades que se desarrolla en la producción.

#### **2.1.3 Objetivo de la Contabilidad de Costos**

Determinar los costos unitarios para establecer las estrategias que se convierten en ventajas competitivas sostenibles y para efectos de evaluar los inventarios de producción en proceso y de artículos terminados.

#### **2.1.4 Importancia**

La contabilidad de Costos sintetiza y registra los costos de los centros de fabricación de servicios y comerciales de una empresa y así sea más fácil medir, controlar e interpretar los resultados de cada uno de ellos a través de la obtención de costos unitarios y totales en progresivos grados de análisis y correlación.

Por lo cual el propósito fundamental de este tipo de contabilidad es conocer en que costos incurre la empresa en la fase de elaboración de sus productos, ya que de aquí parte la planificación periódica que beneficiará a los réditos futuros.

## **2.2 Elementos del costo de producción**

Para un óptimo manejo contable de todos los elementos que conforman el costo total de un producto o artículo fabricado, se ha adoptado el criterio para agruparlos en tres elementos, los mismos que son fácilmente identificables y son:

- Materia Prima
- Mano de Obra
- Costos indirectos de Fabricación

### **2.2.1 Materia Prima**

La Materia Prima es el elemento básico y más importante del costo de producción, puede medirse perfectamente y cargar a una producción específica.

Las materias primas son las que reciben un cambio o una serie de transformaciones mediante la realización de operaciones y procesos, en los cuales se emplea energía cuya obtención también se necesita e uso de materias primas.

Para toda empresa productiva, es importante el control de la materia prima ya que es el apoyo a nivel económico, para estimar las compras, evitar la pérdida por desperdicio, robo o desgaste y detectar un capital inmovilizado.

#### ***2.2.1.1 Materiales Directos***

Los materiales que se identifican claramente en un artículo terminado toman el nombre de materiales directos o materia prima directa, y tienen la particularidad de ser fácilmente medibles en la cantidad que forman parte del artículo terminado.



### *2.2.1.2 Materiales Indirectos*

Son los materiales sujetos a transformación que no se puede identificar o cuantificar plenamente en los productos terminados y se acumulan dentro de los cargos indirectos, pueden o no formar parte del producto.

## **2.2.2 Mano de Obra**

La mano de obra es el segundo elemento del costo de producción y es el trabajo realizado por los empleados que están relacionados directamente con la transformación de materia prima y a su vez indirectamente contribuyen en el proceso de la transformación de la materia prima.

### *2.2.2.1 Objetivos de Mano de Obra*

- Tener la correcta determinación de la hora / hombre.
- Mantener sin variaciones significativas el costo por la hora / hombre.
- Preparar eficientemente las nóminas de los obreros.
- Determinar y controlar el tiempo por cada operación u orden de fabricación.
- Aplicar el sistema de incentivos más adecuado.
- Controlar el tiempo extra a la producción.
- Controlar el tiempo ocioso.
- Proporcionar la información del costo de la mano de obra.

### *2.2.2.2 Mano de obra directa*

Los salarios que se pagan a las personas que participan directamente en la transformación de la materia prima se componen por los sueldos, sobresueldos y salario que afecten directamente a la producción de un bien.

Características:

- Afecta directamente a la producción.

- Su importe puede ser identificable y cuantificable en un artículo producido o bien en un proceso determinado.
- Su costo puede asignarse a productos fabricados u órdenes de producción.

#### 2.2.2.3 *Mano de obra indirecta*

Constituye el importe de sueldos y salarios que se pagan al personal de apoyo a la producción y que no se pueden identificar con alguna orden de producción específica.

Características:

- Afecta indirectamente la producción.
- Representa el costo de la mano de obra que no puede asignarse directamente a un producto.

Registro y Controles utilizados para controlar al personal

- **Registro de personal:** expediente donde consta toda la información necesaria de cada trabajador.
- **Tarjeta reloj:** aquí se controla la asistencia diaria del empleado, sin conocer su trabajo desarrollado.
- **Tarjeta de tiempo extra:** se controla el tiempo adicional a la jornada ordinaria de trabajo previa autorización del jefe del departamento correspondiente.
- **Sistema de incentivos:** por el tiempo trabajado, por el día por la hora, se paga al empleado que pertenece en la planta.

### **2.2.3 Costos Indirectos de Fabricación**

Este es el tercer elemento del costo de manufactura, se debe recolectar y acumular los costos de manufactura que no sea materia prima directa ni mano de obra directa en el costo de producción de un bien porque su aplicación es aproximada ya que es de difícil identificación en el proceso de producción.

El objetivo de este costo es asignar de cada unidad producida la cifra precisa que corresponda por concepto de costos indirectos de fabricación.

Se debe seleccionar las bases más equitativas para proratear los costos indirectos.

Dentro de estos se encuentran:

#### *2.2.3.1 Materiales indirectos*

Los materiales indirectos son aquellos consumidos a lo largo del proceso productivo, pero que no pueden identificarse de forma directa con el producto obtenido.

#### *2.2.3.2 Mano de obra indirecta*

La mano de obra indirecta representa el costo de las remuneraciones devengadas por aquellos trabajadores y empleados que ejercen funciones de planificación, supervisión y apoyo a las actividades productivas.

#### *2.2.3.3 Costos indirectos de fabricación*

Comprenden aquellos servicios o bienes que no han sido incluidos en los conceptos anteriores y son:

- Depreciación de Activos Fijos
- Amortización de costos diferidos
- Aplicación de gastos fabriles pagados por anticipado.
- Impuestos sobre la producción

- Seguro de personas y bienes de fábrica
- Mantenimiento de maquinaria y otros activos fijos

Características:

- Son de difícil identificación con los productos, órdenes o procesos operativos.
- No es fácil su aplicación a los productos, órdenes o procesos operativos.

#### *2.2.3.4 Prorrateo de costos indirectos de fabricación*

Es importante para tener un análisis departamental de costos indirectos de fabricación hacer una distribución interna de cada departamento, es decir un prorrateo interdepartamental.

Para lo cual se conoce que existen varios tipos de prorrateo que será señalado a continuación:

- Prorrateo primario
- Prorrateo secundario
- Prorrateo final.

#### **Prorrateo Primario**

Consiste en distribuir y acumular los costos indirectos entre los centros de producción y de servicios de la empresa.

Existe una fórmula detallada a continuación:

$$\text{factor de distribucion} = \frac{\text{cargo indirecto}}{\text{base seleccionada}} \quad [1]$$

**Tabla 5: Detalle de prorrateo primario**

<b>Cargo Indirecto</b>	<b>Base de Distribución</b>
Materia Prima Indirecta	Asignación directa con base del total de las requisiciones de salida de la bodega.
Mano de Obra Indirecta	Su distribución se la realiza en función de las horas trabajadas
Energía eléctrica	Asignación con base en el consumo por departamento de Kw/h.
Reparaciones y refacciones	Se distribuye en base a la maquinaria que genere una refacción en cada departamento
Depreciación	Se asigna en función de las unidades producidas o en base a las horas máquina usada.

### **Prorrateo secundario**

Consiste en redistribuir los costos indirectos acumulados en los diferentes departamentos de servicio con los diversos centros de producción, a través de bases de distribución, empezando por los costos de los departamentos de mayor servicio que proporcionan a otros centros de producción.

Se podría decir que es de los más generales a los menos generales, hasta los costos indirectos queden acumulados en los centros productivos únicamente.

- Servicio técnico: con base de distribución en las horas máquina trabajadas en cada centro de costos.
- Servicio de bodega: base de distribución asignada en función del costo, volumen o peso de los materiales, utilizados por cada centro de costos.
- Servicio de cocina: base de distribución porcentajes estimados de acuerdo con los cálculos de ingeniería industrial.
- Servicio de energía eléctrica: asignación con base en los kilowatts / hora estimados para cada centro de costos.
- Servicio de espacio: asignación en función de la superficie ocupada por cada centro de costos.

## **Prorratio final**

Consiste en que cada uno de los departamentos que acumulan los costos indirectos indique como se distribuyen a través de la base seleccionada a las distintas órdenes de fabricación procesadas en el periodo.

- Base del tiempo
  - Número horas máquina
  - Número de horas directas de trabajo
  - Número de horas indirectas de trabajo
  - Número de Kw/h. de consumo
- Base del valor
  - Costo de Materia Prima
  - Costo de Mano de Obra Directa
  - Costo Primo (MPD+MOD)
- Base de magnitud
  - Número de unidades producidas
  - Número de kilos o toneladas de artículos
  - Número en volumen de los artículos

## **2.3 Clasificación del costo**

Según Polimeni, (1994) y Hargadon (1988).

### **2.3.1 Relación con la Producción**

- **Costos de producción:** Son los que se generan en el proceso de transformar la materia prima en productos terminados y se relacionan directamente con la producción. Se subdivide en:

- **Costo de Materia Prima:** Es costo de materiales integrados al producto.
- **Costo de Mano de Obra:** Es el costo que interviene directamente en la transformación del producto.
- **Costos indirectos de fabricación:** Son los costos que intervienen en la transformación de los productos, con excepción de la materia prima y la mano de obra directa.
- **Costos de Conversión:** Son los relacionados con la transformación de materiales directos en productos terminados los que son: Costo de Mano de Obra Directa, y los Costos Indirectos de Fabricación.

### 2.3.2 Relación con el Volumen

- **Costos variables:** Son los que cambian o fluctúan en relación directa con una actividad o volumen dado.
- **Costos fijos:** Son los que permanecen constantes durante un rango relevante de tiempo o actividad, sin importar si cambia el volumen.

### 2.3.3 Capacidad de asignar los costos con una actividad, departamento o producto

- **Costos directos:** Son los que se identifican plenamente con una actividad, departamento o producto.
- **Costos indirectos:** Es el que no se puede identificar con una actividad determinada.

### 2.3.4 Tiempo en que fueron calculados

- **Costos históricos:** Son todos aquellos costos ya realizados, es decir que se han incurrido en el proceso de producción, en otras palabras, el costo real está formado

por todos los gastos que se incurren en la fabricación de un producto o prestación de un servicio.

- **Costos predeterminados:** Son los que se estiman con base estadística y se utilizan para elaborar presupuestos.

### 2.3.5 Tiempo en que se cargan o enfrentan a los ingresos

- **Costos de Periodo:** Son los que se identifican con los intervalos de tiempo y no con los productos o servicios.
- **Costos del producto:** Son los que se llevan contra los ingresos únicamente cuando han contribuido a generarlos en forma directa.

### 2.3.6 Áreas Funcionales

- **Costos de Manufactura:** Se relacionan con la producción del artículo. Es la suma de los tres elementos del costo.
- **Costos de Mercadeo:** Se generan en la promoción y venta de un producto.
- **Costos de Administración:** Se incurren en la dirección, control, operación de la empresa.
- **Costos Financieros:** Se relacionan con la obtención y distribución de efectivo para la operación de la empresa.

## 2.4 Clasificación de los sistemas de costos

### 2.4.1 Sistema por órdenes de producción

“El sistema de Costeo por órdenes es utilizado por las entidades que elaboran cantidades relativamente pequeñas o lotes distintos de productos únicos e identificables.” (Barfield, Raiborn, & Kinney, 2005).



#### Características:

- En este sistema utiliza la orden o pedido para elaborar un producto, y se utiliza cuando los elementos del costo son fácilmente identificables en el periodo.
- Es necesario clasificar en directos e indirectos los elementos del costo.
- Se debe mantener actualizada una hoja de costos.
- Se debe actualizar automáticamente con la hoja de costos en la cual se acumulan diariamente los tres elementos del costo.
- Gracias a este sistema se obtiene el costo unitario dividiendo el costo total de la hoja para el número de unidades producidas.

#### Ventajas:

Ayuda a conocer de manera adecuada el proceso lógico de manufactura de cada producto.

Los costos de producción se pueden utilizar para realizar un análisis de eficiencia de producción considerando sucesos pasados.

Ayuda a proveer información acerca de la producción en proceso, sin necesidad de estimar.

En la industria manufacturera debido a la cantidad de productos que se elaboran este proceso de asignación de costos es efectivo ya que ayuda a llevar un mejor control desde el proceso productivo hasta cuando el producto terminado entra en bodega.

**Tabla 6: Ejemplo de sistema por orden de producción**

	Sector de Manufactura	Sector Comercial
<i>Sistema por Órdenes de Producción</i>	Industria de Confecciones Actividades de Auditoría Industria poligráfica Industria de Muebles	Envío de artículos mediante órdenes de producción Construcciones

#### **2.4.2 Sistema de Costos por Procesos**

“El Sistema de Costeo por Procesos es usado por aquellas entidades que producen grandes cantidades de artículos homogéneos. El costeo por procesos es apropiado en el caso de las empresas que fabrican productos en masa.” (Barfield, Raiborn, & Kinney, 2005).

Características:

- Este sistema es adecuado para las empresas que producen en serie.
- El costo se genera desde la fase inicial por donde transita el producto hasta que concluye, esto quiere decir que los costos se acumulan en los diferentes departamentos que se ha dividido el proceso productivo.
- Los elementos del costo serán directos y generales en la fase productiva.
- Inicia a partir de un programa de producción semanal o quincenal, según el caso.
- El costo se determina por pedidos regulares, generalmente de un mes.
- Funcionan a su vez con costos históricos, o costos predeterminados.

Ventajas:

Cada departamento es considerado como una unidad funcional donde se agrupan los gastos y costos incurridos en el proceso de transformación.

Ayuda a determinar el tiempo total de los costos y unitarios a nivel de cada elemento.

Ayuda a definir responsabilidades por lo cual deben hacer más exacta la acumulación de costos de producción, y rendir a gerencia con una base más acertada.

**Tabla 7: Ejemplo de sistema de costos por proceso**

	Sector de Manufactura	Sector Comercial
<i>Sistema de Costos por Proceso</i>	Entregas de correo Compensación por cheques certificados	Venta de Madera Venta de granos

### 2.4.3 Costeo Estimado o Presupuestados

Son los costos que utilizan para controlar y evaluar el desempeño administrativo, son medidas agregadas de desempeño, identifican los ingresos y costos en total que una organización debe experimentar si los planes se ejecutan correctamente, al comparar los costos e ingresos reales con los presupuestados al mismo nivel de actividad.

Características:

- Este sistema tiene como finalidad pronosticar los elementos del costo.
- Estos costos estimados solo indican lo que puede costar producir un artículo, al realizar una comparación con los costos reales, se obtienen una diferencia la cual se tendrá que realizar ajustes.

Ventajas:

Se consideran una medida de comparación, ya que permite realizar una llamada de atención cuando existen variaciones.

Determina y establece anticipadamente las posibles utilidades a lograr en el periodo, en relación con un volumen de operaciones en un periodo.

Se puede fácilmente realizar una estimación de costos lo cual será más útil y servirá de base para determinar precios de venta.

#### **2.4.4 Sistema de costos basado en actividades**

En esta metodología se toma en cuenta todos los costos, pero también los gastos administrativos y de ventas, puesto que, según el método a estudiar, todo lo que consume en la producción del artículo o servicio debe ser recuperado.

##### **Definiciones**

El costeo ABC es una metodología que centra sus fundamentos en desempeño de las actividades realizadas, es decir para conseguir la producción de un bien o prestación de un servicio, es necesario ejecutar actividades, necesitan recursos, para asignarlas a los objetos del costo.

El proceso de asignación de costos a actividades y objetos de costos, se apoyan en criterios de generadores de costos, que explican la relación de causa y efecto entre estos elementos:

##### **Actividad**

Son las tareas que una organización realiza para producir, distribuir, comercializar, cobrar el precio pactado, de un producto ofertado. El cual tiene las siguientes características:

##### **Proceso**

Conjunto de actividades que actúan entre sí y pertenecen a otros procesos para así obtener un producto terminado.

En esta metodología es necesario agrupar las actividades en procesos, por lo cual es importante tener en claro todas las actividades que realizan para así poder relacionarlas y agruparlas de tal manera que se obtengan procesos.

## Recursos

Todos los elementos económicos que son usados o aplicados al momento de realizar la actividad productiva se reflejan a través de costos y gastos como: sueldo y salarios, beneficios sociales, electricidad, materiales, comisiones, entre otros los cuales se pueden encontrar.

## Importancia

Esa es una herramienta clave en los procesos de planificación y control de actividades mejorando los que generen valor, eliminando los que no y así reduciendo costos.

El costo del producto es más exacto pues se hace una mejor asignación de los CIF utilizando diferentes inductores para cada costo.

## Características:

- Permite conocer el flujo de actividades, de tal manera que se pueda obtener información de medidas financieras que permiten una gestión óptima de la estructura de costos.
- Elimina las actividades que no añaden ningún valor a la organización.
- Permite obtener información de medidas financieras y no financieras que permiten una gestión óptima de la estructura de costos.
- Gestiona la producción, es decir controla las actividades más que los recursos.

## Ventajas:

Mejora con precisión la determinación de los diferentes objetivos de costos ya que usan un criterio de asignación más racional.

Permite relacionar los costes con sus causas y genera más información acerca de los costos de las actividades que realiza la empresa y así detectando las áreas para mejorar.

Ayuda a crear una base informativa que facilita la implantación de un proceso de gestión de calidad total, para superar los problemas que limitan los resultados actuales.

### **3 ESTUDIO Y EVALUACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS ACTUALES DEL SISTEMA DE COSTO**

#### **3.1 Evaluación de las áreas de producción**

Se realizó un análisis al flujo de producción mediante la observación de los procesos dentro de La Casa de la Humita y Tamal Lojano, desde el requerimiento de materia prima hasta llegar a obtener los productos finales, los cuales serán consumidos por los clientes, la exploración del sistema de producción permitió hacer un análisis minucioso de los procedimientos y técnicas que se emplean para obtener los costos y la situación actual de la empresa.

En La Casa de la Humita y Tamal Lojano se determinó que estaban usando un sistema de costos ineficiente, ya que se acumulan los costos totales de la producción en el Balance de Resultados, sin identificar la asignación a cada orden de producción, que permita llevar un control más adecuado de los costos en cada proceso hasta llegar al producto terminado.

El análisis situacional de la empresa se realiza con el propósito de identificar las oportunidades de mejoramiento y las necesidades de fortalecimiento, para facilitar el desarrollo de estrategias.

Por este motivo y al tener un stock de producción es necesario contar, con el tiempo de ejecución, cantidad a producir, recursos maquinarias, materias primas trabajadores, por lo cual es relevante para la gerencia conocer el costo asociado a cada actividad con el fin realizar un control oportuno que facilite la toma de decisiones empresariales.

En consecuencia, en este trabajo se desarrollará una propuesta de un sistema de costos que permita tener control de tiempo, los recursos que se usa en cada una de las etapas en la elaboración del producto para normalizar la producción.

### 3.2 Descripción general del proceso de producción





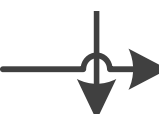

Para un correcto entendimiento del proceso productivo de la empresa La Casa de la Humita y Tamal Lojano, a continuación, se detalla de forma general desde el proceso de adquisición hasta la entrega del plato al consumidor.

- Área de compra y almacenamiento de materiales.
- Área de transformación de materia prima.
- Área de caja y atención al cliente.

### 3.3 Descripción y diagrama del flujo de los procesos productivos.

Para la representación gráfica de los diagramas de flujo se requiere de los siguientes símbolos.

**Tabla 8: Simbología usada para diagrama de flujo**

	Inicio: Indica el inicio de un proceso
	Documento: Cualquier documento de papel, como cheque factura, orden de requisición.
	Proceso: Etapa del proceso u actividad a desarrollar.
	Decisión: Indica curso de acción alternos como resultados de una decisión de si o no
	Líneas de flujo: Líneas que indican un flujo direccional de documentos, normalmente hacia abajo o hacia la derecha
	Conector: con otra etapa del proceso



### **3.3.1 Departamento de compra y bodegaje de materiales**

Esta área realiza la adquisición de materia prima según las necesidades del área de producción y área de cocina para comenzar y terminar el proceso productivo.

Para la adquisición de materia prima se debe cumplir ciertos requerimientos de calidad.

Emitir un orden de requerimiento de materiales elaborado por el jefe de bodega.

Recepción de materia prima de calidad verificando las cantidades que se solicitó.


Clasificar y controlar la calidad de la materia prima que va a ingresar bodegas de la empresa.

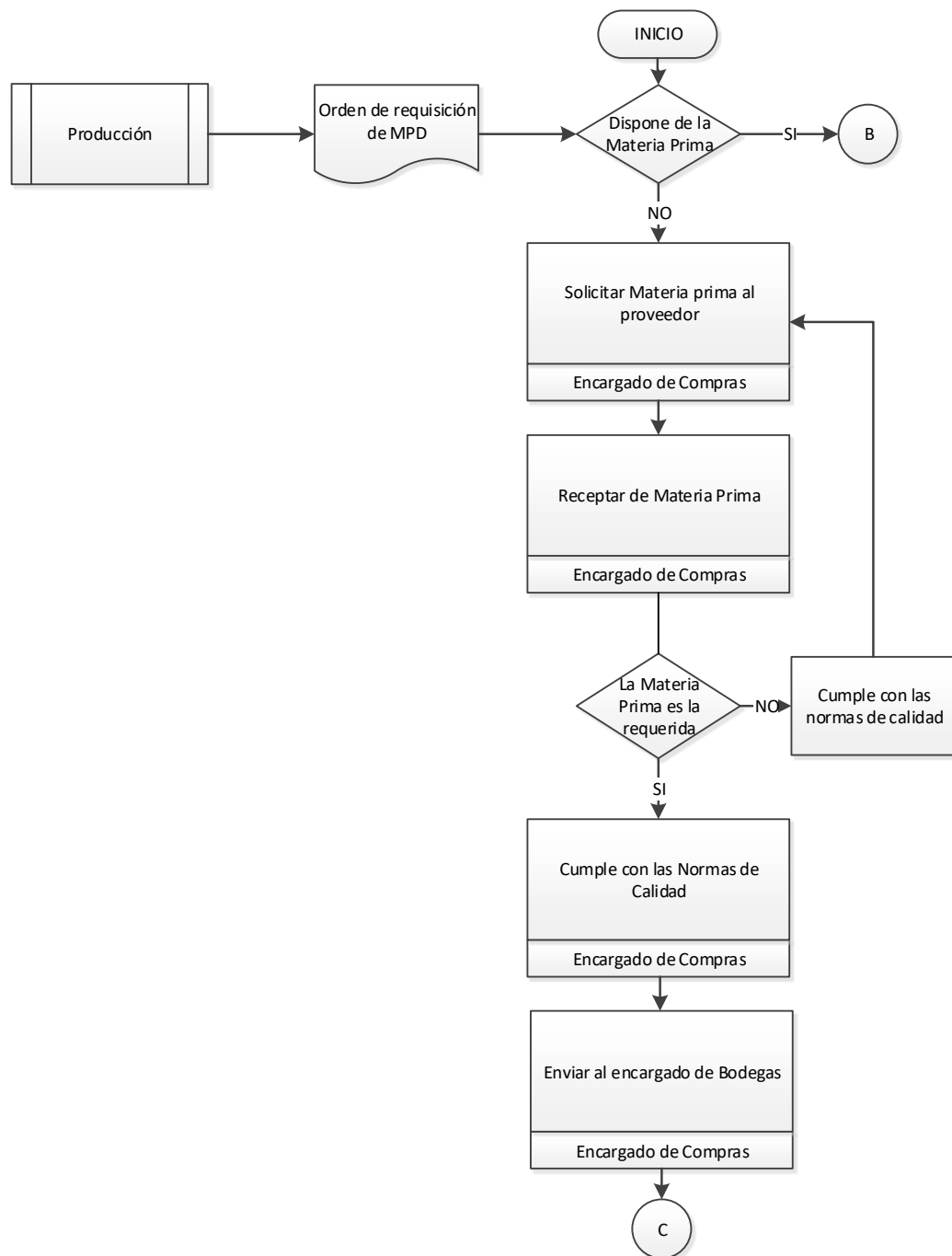
Almacenar tomando en cuenta las normas de higiene y manipulación de cada tipo de material para que así pueda conservar su integridad y calidad del inventario.


Despachar los materiales a tiempo de almacenamiento en bodega, primeros en entrar, primeros en salir.

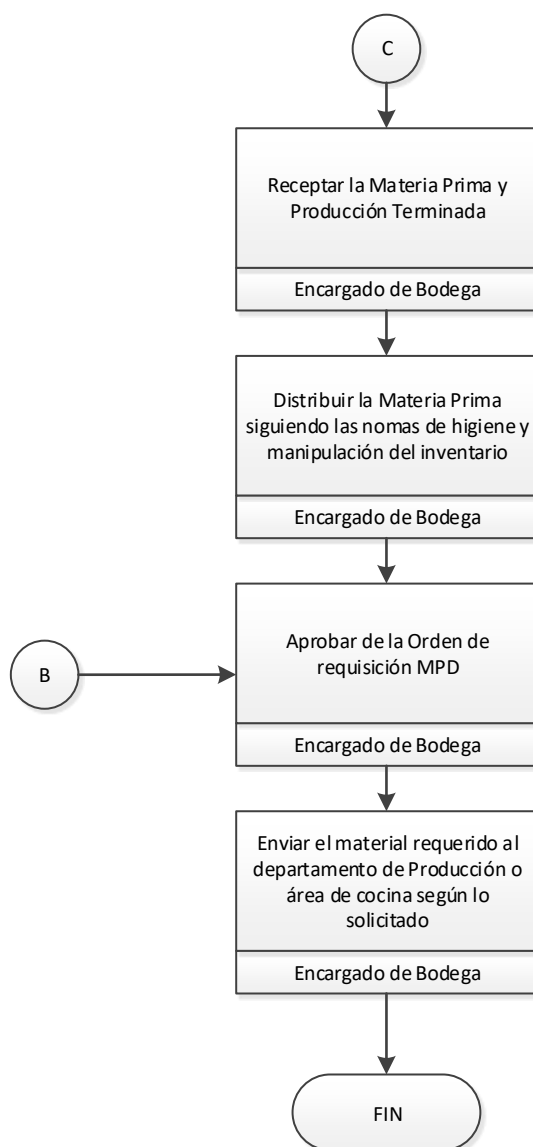
A continuación, se presenta el Diagrama de Flujo número 1, la cual demuestra las operaciones esenciales en el departamento y bodegaje de materia prima.

**Tabla 9: Organigrama del departamento de compras y bodega**

	<b>LA CASA DE LA HUMITA Y TAMAL LOJANO</b>	<b>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS</b>	
<b>CÓDIGO: COMP-BDG</b>	<b>DEPARTAMENTO DE COMPRAS Y BODEGAJE</b>		
<b>Edición No. 01</b>			<b>Pág. 1 de 2</b>



	<b>LA CASA DE LA HUMITA Y TAMAL LOJANO</b>	<b>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS</b>	
<b>CÓDIGO: COMP-BDG</b>	<b>DEPARTAMENTO DE COMPRAS Y BODEGAJE</b>		
<b>Edición No. 01</b>			<b>Pág. 2 de 2</b>




### **3.3.2 Transformación de Materia prima**

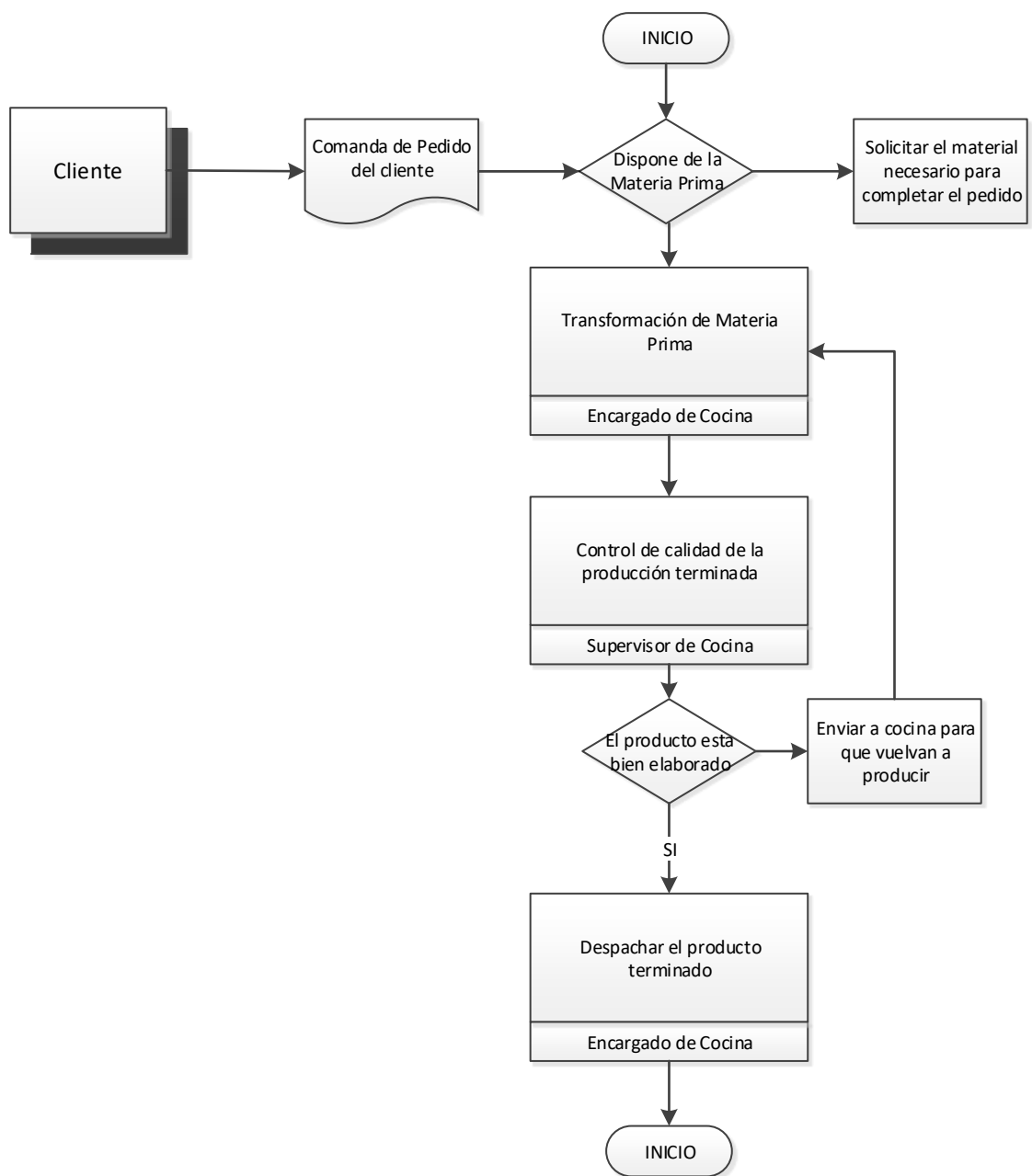
Se considera a esta área como fundamental, porque aquí se transforma la materia prima a productos terminados, que posteriormente será trasladada a los puntos de venta.

Cada proceso productivo para elaborar cada producto debe ser realizado de acuerdo a las recetas preestablecidas por el jefe de producción, el mismo que se realiza rigurosos controles de calidad a cada una de las producciones.

A continuación, se presenta el Diagrama de flujo número 2, en el cual demuestra las operaciones esenciales en el área de producción.

**Tabla 10: Organigrama del departamento de producción**

	<b>LA CASA DE LA HUMITA Y TAMAL LOJANO</b>	<b>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS</b>	
<b>CÓDIGO: PROD</b>	<b>DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN</b>		
<b>Edición No. 01</b>			<b>Pág. 1 de 1</b>



### **3.3.3 Caja y atención al cliente**


En esta área se recibe al cliente, se toma el pedido una vez que el mismo haya decidido en plato que quiera servirse.

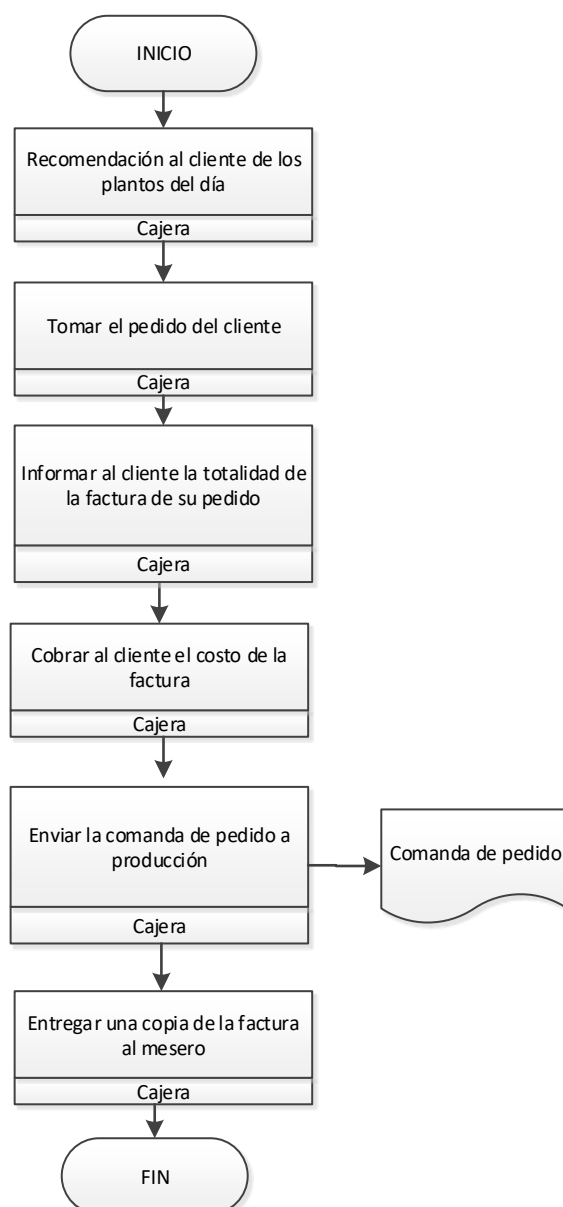
Las personas que se encuentran en esta área deben estar bien capacitadas y tener conocimiento de lo que disponen en ese momento para exista fluidez al momento de tomar la orden.

A su vez envían la orden a cocina para que esta proceda a producirla ingresando al sistema informático y se genere una comanda.

A continuación, el Diagrama número 3.

**Tabla 11: Organigrama del departamento de atención al cliente**

	<b>LA CASA DE LA HUMITA Y TAMAL LOJANO</b>	<b>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS</b>	
<b>CÓDIGO: VNT</b>	<b>DEPARTAMENTO DE ATENCIÓN AL CLIENTE</b>		
<b>Edición No. 01</b>			<b>Pág. 1 de 1</b>



### 3.4 Elementos del proceso productivo

#### 3.4.1 Materia Prima

La materia prima que se necesita es muy amplia por lo que se ha dividido la materia prima por grupos entre los principales se detallan a continuación:

Materia Prima víveres:

**Tabla 12: Detalle de requisición materia prima (no perecibles)**

LISTADO DE MATERIA PRIMA			
CONSERVAS	CANT	CONSERVAS	CANT
ACEITE DE COCINA LIGHT		ACEITE DE OLIVA	
CONDIMENTOS		VINAGRE BALSAMICO	
CALDO DE GALLINA-MAGGI		NUEZ MOZCADA	
TE		CURRY	
CLAVO DE OLOR AL GRANEL		PIMIENTA	
VINAGRE MANZANA		TE DE FRUTAS DEHIRATADAS	
MANTECA		CAFÉ	
ROYAL		AJO EN POLVO	
SAL		AJI EN POLVO	
AZUCAR		VINAGRE NATURAL	
MANTEQUILLA		ESTRAGON SECO	
QUESO		AJONJOLI	
HUEVOS		COCO RALLADO	
PASAS		OREGANO EN POLVO	
ACEITUNAS		AZUCAR MORENA	
ANIS		CANELA	
LEVADURA		SALSA DE TOMATE	
HARINA		CHOCOLATE	
LECHE		TOMATE SECO	
AZUCAR DE DIETA		ACEITE DE OLIVA	
SALSA INGLESA		MANI	
ARROZ			



Materia prima de frutas y legumbres:

**Tabla 13: Detalle de requisición de materia prima (verduras y frutas)**

LISTADO DE VERDURAS Y LEGUMBRES			
VEGETALES	KILOS	VEGETALES	KILOS
CHOCLO		TOMATE DE ARBOL	
PLATANO DOMINICO		FRUTILLAS	
CEBOLLA		MORA	
TOMATE		GUANABANA	
MOTE		GUAYABA	
ARBEJA		NARANJA	
BAINITA		LIMON	
PAPANABO		PIÑA	
ZUQUINI		PAPAYA	
YUCA		KIWI	
PAPA		TAMARINDO	
PIMIENTO		AGUACATE	
ALBACA		AJI	
PEREJIL		AJO	
CULANTRO		CEBOLLA BLANCA	
ESPINACA		LECHUGA	
REMOLACHA		RADIQUIO	
ZANAHORIA		TOMATE CHERRY	

Materia prima de mariscos y cárnicos:

**Tabla 14: Detalle de requisición de mariscos y cárnicos**

LISTADO DE MARISCOS Y CARNICOS			
PRODUCTO	KILOS	PRODUCTO	KILOS
PIERNA DE CERDO		CAMARONES	
CHULETA DE CERDO		CORVINA	
LOMO DE FALTA		TRUCHA	
POLLO			
POLLO PECHUGA			

Lácteos:

**Tabla 15: Detalle de requisición de Lácteos y derivados**

<b>LACTEOS Y DERIVADOS</b>	
<b>PRODUCTO</b>	<b>CANT</b>
LECHE	
QUESO FRESCO	
MANTEQUILLA	
QUESO MANABA	
YOGURTH NATURAL	
QUESO CREMA	

### 3.4.2 Mano de Obra

Para un análisis más acertado de mano de obra, se debe considerar el número de empleados, que actualmente se encuentran relacionados con la producción directa e indirectamente, los cuales consisten en 12 personas, de la nómina general, los cuales se detallan a continuación:

**Tabla 16: Detalle de distribución de nómina**

#### **NÓMINA GENERAL DE LA CASA DE LA HUMITA Y TAMAL LOJANO**

<b>Nº</b>	<b>CARGO</b>	<b>NÚMERO DE EMPLEADOS</b>
1	Ayudante de bodega	1
2	Personal de aseo	1
3	Personal de producción	10
	<b>TOTAL</b>	<b>12</b>

Para poder detallar de manera precisa las obligaciones que se tiene con el personal es necesario detallar que la empresa cuenta con varios horarios.

Personal administrativo y contable: cuentan con un horario de lunes a viernes desde las 09:00 hasta las 18:00.

Personal del departamento de producción, compras y bodegas: su horario de lunes a sábado desde las 7:30 hasta las 16:30, dependiendo de la producción que tenga que

realizar a su vez cuenta con un segundo turno que consiste en el ingreso a las 12:00 y salida a las 20:00.

Personal de cocina y atención al cliente: con un horario de lunes a sábado desde las 11:00 a 19:00.

Personal de restaurante de punto de venta: con un horario de lunes a sábado de 11:30 hasta las 20:30.

Para proceder con los pagos mensuales al personal se considera los cálculos y provisiones en beneficio de los empleados según establece el código de trabajo vigente, las cuales se detallan a continuación:

- El pago de sueldo básico sectorial 2015 y ubicado en la estructura ocupacional **E2** que tomaremos como base para el análisis, y este se aplicará únicamente para el personal de mano de obra que se detallan a continuación:

**Tabla 17 Detalle del sueldo de los empleados según sectorial - año 2015**

<b>Sueldo Básico Sectorial</b>		
<b>Nº</b>	<b>CARGO</b>	<b>SUELDO BÁSICO SECTORIAL</b>
1	Ayudante de bodega	356,96
4	Personal de aseo	356,96
6	Personal de producción	356,96
	<b>TOTAL</b>	<b>1070,88</b>

- Pago de las horas extras y suplementarias.
- Pago de los fondos de reserva, existen dos formas de pago:
- Pago de aporte patronal al IESS
- Pago del 10% de servicios
- Pago de utilidades
- Pago del décimo tercero y décimo cuarto
- Vacaciones a los empleados.

### Mano de Obra Directa

Se considera mano de obra directa, al personal que se encuentra en las áreas operáticas y predomina el esfuerzo físico, como son en las áreas de producción, áreas de cocina para lo cual contratan a personal que tienen un nivel académico de primer nivel, sus conocimientos teóricos, y fortalecer las actividades de esfuerzo físico.

El número de personas que trabajan en esta área son 10 personas que representan el 20% del total general de la nómina.

### Mano de Obra Indirecta

Se considera a la que no tiene relación directa con manipulación y elaboración de la producción, está encargada en dar apoyo a los distintos departamentos, los cuales son ayudante de bodega y personal de aseo.

El número de personas que se consideren como mano de obra indirecta es de 2 personas que representan el 4% del total la nómina.

A continuación, se detalla la concentración total del personal de La Casa de la Humita y Tamal Lojano.

**Tabla 18: Porcentaje de concentración de empleados**

**NÓMINA GENERAL DE LA CASA DE LA HUMITA Y  
TAMAL LOJANO**

<b>DT</b>	<b>CARGO</b>	<b>NÚMERO DE EMPLEADOS</b>	<b>PORCENTAJE DE CONCENTRACION</b>
<b>G.A</b>	Gerente general	2	4%
<b>G.A</b>	Administrador	1	2%
<b>G.A</b>	Jefe de contabilidad	1	2%
<b>G.A</b>	Jefe de personal	1	2%
<b>G.A</b>	Jefe de compras	1	2%
<b>G.A</b>	Auxiliar contable	1	2%
<b>G.A</b>	Guardia	2	4%
<b>M.O.I.</b>	Ayudante de bodega	1	2%
<b>M.O.I.</b>	Personal de aseo	1	2%
<b>G.V</b>	Servicio al cliente	2	4%
<b>G.V</b>	Caja	2	4%
<b>G.V</b>	Ventas /despacho	6	12%
<b>G.V</b>	Motorizados	4	8%
<b>G.V</b>	Meseros/as	15	30%
<b>MOD</b>	Producción	10	20%
<b>Total</b>		<b>50</b>	<b>100%</b>

### **3.5 Costos**

#### **3.5.1 Costos Directos**

Estos costos se determinan considerando, que los departamentos o áreas se encuentran directamente relacionados con la transformación de la materia prima y la posterior presentación final de cada uno de los platos, que se disponen a la venta.

Por lo cual el departamento de producción se considera un área directamente relacionada con los costos directos que son la materia prima directa y mano de obra directa, aquí es donde se procede a la transformación de materia prima a productos terminados y listos para la venta.

#### **3.5.2 Costos Indirectos**

Las áreas que están relacionadas con los costos indirectos son el área de adquisición, área de bodega, área de restaurante, se ha determinado de esta manera porque la materia prima

solo se traslada por cada área y no sufre ninguna transformación. Se considera como costos indirectos los suministros de aseo, papelería entre otros que para el buen funcionamiento de la empresa son realmente indispensables.

## **4 ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN ACTUAL DE LA CASA DE LA HUMITA Y TAMAL LOJANO**

### **4.1 Diagnósticos del sistema de costos actuales**

Se conoce que La Casa de la Humita y el Tamal Lojano dispone recursos humanos, materiales y financieros; sin embargo, no se conoce cuál es el nivel de eficiencia, y efectividad de los mismos, por lo que actualmente a la gerencia no le es posible determinar de manera exacta cuanto le cuesta producir cualquiera de sus productos ni cuanto obtiene de utilidad por cada uno de ellos.

Actualmente se maneja una mecánica empírica de acumulación de gastos mensuales, la cual facilita una idea aproximada de costos, al dividir el total de erogaciones de dinero generadas al mes para la cantidad de unidades producidas al mes, lo cual no ofrece información precisa sobre costos unitarios de cada tipo de producto.

La Casa de la Humita y el Tamal Lojano, posee una desventaja competitiva importante frente a otros negocios similares ya que estos costos no son distribuidos de manera efectiva, lo cual ocasiona una empírica asignación de precios.

Por lo cual con este trabajo se pretende dar una orientación profesional y técnica a la determinación de costos por cada tipo de producto que ofrece y mostrar información precisa sobre costos unitarios de cada tipo de producto que elabora La Casa de la Humita y el Tamal Lojano brindando de esta forma una herramienta a la gerencia a fin de poder realizar las respectivas correcciones para poder crecer sosteniblemente en el tiempo.

### **4.2 Determinación de productos principales**

#### **4.2.1 Referencia de productos**

Actualmente La Casa de la Humita y Tamal Lojano, maneja aproximadamente 15 líneas de productos diferentes los cuales son platillos típicos ecuatorianos y se detallan a continuación:



**Figura 7: Productos principales de la carta**



A su vez tiene una variedad de sazón para cada una de sus presentaciones.

**Tabla 19: Variedad de productos ofrecidos**

TAMAL	HUMITA	QUIMBOLITO	BOLÓN	PESCADO	CAMARÓN
Tamal especial	Humita especial	Quimbolito mixto	Bolón de Queso	Pargo Agridulce	Camarón Apanado
Tamal mixto	Humita tradicional	Quimbolito de chocolate	Bolón de Chicharrón	Pargo al Ajillo	Camarón al Ajillo

#### 4.2.2 Selección de productos Pareto

La Casa de la Humita y Tamal Lojano maneja 15 productos referenciales, estos según los datos históricos de ventas representan el 100% de los ingresos recibidos por la empresa, la participación porcentual de los ingresos durante el periodo enero-diciembre de 2015 se observa en la Tabla 20.

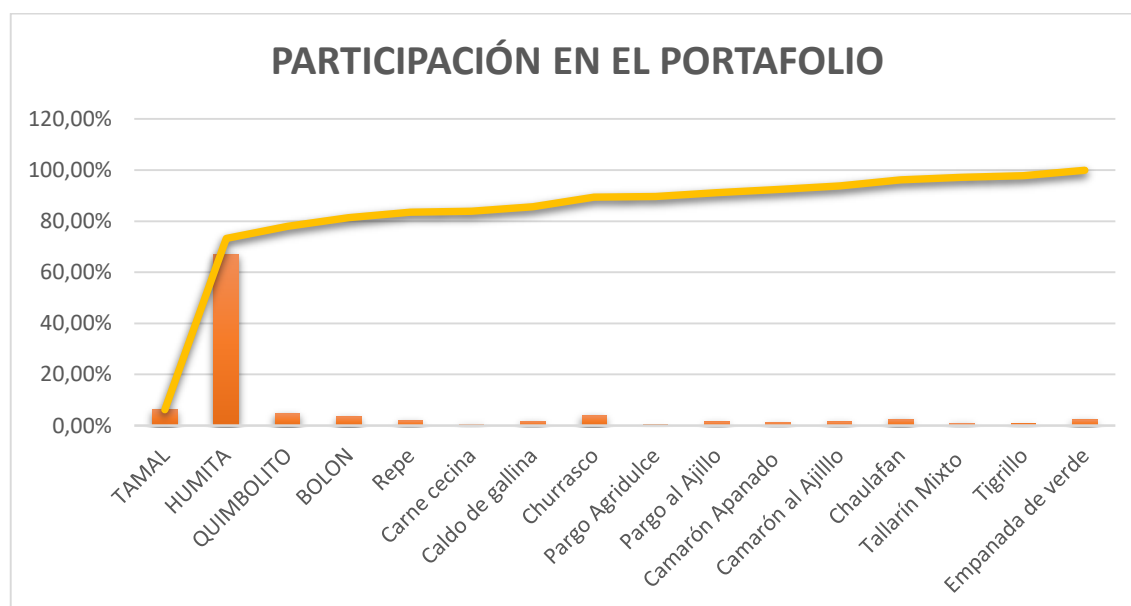
**Tabla 20: Participación en el mercado**

Producto	Participación en el mercado
Tamal	6,22%
Humita	67,03%
Quimbolito	4,75%
Bolón	3,45%
Repe	2,05%
Carne cecina	0,45%
Caldo de gallina	1,65%
Churrasco	3,86%
Pargo Agridulce	0,23%
Pargo al Ajillo	1,45%
Camarón Apanado	1,25%
Camarón al Ajillo	1,45%
Chaulafan	2,35%
Tallarín Mixto	0,98%
Tigrillo	0,58%
Empanada de verde	2,25%
<b>Total</b>	<b>100,00%</b>

Se observa en la Tabla 21 que hay productos que tienen una participación considerable en los ingresos, mientras que gran parte de estos no representan más del 1% de las ventas totales de la compañía, por lo que se consideró realizar un análisis de Pareto y así poder determinar qué cantidad de productos es adecuado manejar para dar una solución integral, que permita enfocar los esfuerzos a las variables más críticas.

**Tabla 21: Participación acumulada**

Producto	Participación en el mercado	Participación acumulada	% Acumulado por producto
TAMAL	6,22%	6,22%	6%
HUMITA	67,03%	73,25%	73%
QUIMBOLITO	4,75%	78,00%	78%
BOLON	3,45%	81,45%	81%
Repe	2,05%	83,50%	84%
Carne cecina	0,45%	83,95%	84%
Caldo de gallina	1,65%	85,60%	86%
Churrasco	3,86%	89,46%	89%
Pargo Agridulce	0,23%	89,69%	90%
Pargo al Ajillo	1,45%	91,14%	91%
Camarón Apanado	1,25%	92,39%	92%
Camarón al Ajillo	1,45%	93,84%	94%
Chaulafan	2,35%	96,19%	96%
Tallarín Mixto	0,98%	97,17%	97%
Tigrillo	0,58%	97,75%	98%
Empanada de verde	2,25%	100,00%	100%
<b>Total</b>	<b>100,00%</b>		



### **Figura 8: Participación en el portafolio**

Como se puede apreciar en la Tabla 21 y Figura 8, los productos que están dentro del 70% de las ventas de la empresa serán aquellos en los que se deba enfocar como plantillas para el análisis.

Con base en los resultados obtenidos en el análisis de Pareto nuestro objeto de estudio se va a limitar a trabajar en los siguientes productos que cubre ese el 80% de las ventas.

- Humita
- Tamal

## **5 ANÁLISIS FINANCIERO DE RENTABILIDAD**

### **5.1 Estados financieros**

Los estados financieros son una representación financiera estructurada de la situación económica y financiera y los cambios que se experimenta a través de los procesos de la actividad económica a un periodo determinado.

Los cuales se elaboran de acuerdo con los principios de contabilidad generalmente aceptados, normas contables y normas de información financiera vigente es útil para los administradores, accionistas acreedores y propietarios.

Propósito general es proveer información sobre la posición financiera, resultados de operaciones, que servirá para toma de decisiones más concretas y acertadas al desarrollo de empresa.

#### **5.1.1 Presentación de estados financieros**

Se debe tener en cuenta los criterios y componentes basados en las normas., ya que el producto final del proceso contable es presentar una información financiera confiable, centrada primordialmente en la evaluación de la situación financiera de rentabilidad y liquidez de la empresa.

#### **5.1.2 Quienes usan esta información**

##### **Desde el punto de vista interno**

La administración, los empleados y los dueños o accionistas, para fijar políticas administrativas para poder tomar decisiones para mejorar la rentabilidad.

## **Desde el punto de vista externo**

Los acreedores, para que estimen la capacidad de pago de la empresa para cubrir sus créditos.

El gobierno: para obtener información estadística para saber cuál es el estado de la empresa.

### **5.1.3 Características**

- Ser comprensivos: deben abarcar las operaciones de la empresa.
- Tener consistencia: la información debe ser coherente entre las distintas partidas y ente los diferentes estados financieros.
- Tener relevancia: deben indicar los aspectos principales del desempeño de la empresa.
- Ser confiable: fieles a la realidad financiera de la empresa.
- Ser comparables: con otros periodos de misma empresa o con otras de la misma actividad.

### **5.1.4 Clases de estados financieros**

Según la NEC1, los principales estados financieros deben ser expresados en moneda vigente y deben ser los siguientes:

#### *5.1.4.1 Estado de situación financiera*

Este estado representa la situación de los activos y pasivos de la empresa y a su vez del patrimonio, en un momento dado.

Esta es importante porque muestra la posición financiera de una empresa en determinado tiempo.

**Tabla 22: Estado de situación financiera de La Casa de la Humita y Tamal Lojano**

<b>Activos Corrientes</b>			
Efectivo y equivalentes de efectivo	\$ 5.502,41	\$ 20.444,30	\$ 13.463,76
Cuentas por cobrar	\$ 18.530,15	\$ 325,00	\$ 1.960,00
Inventarios	\$ 31.979,21	\$ 5.136,31	\$ 7.259,39
Otros Activo Corrientes	\$ 16.498,51	\$ 309,10	\$ 3.207,84
<b>Total activo corriente</b>	<b>\$ 72.510,28</b>	<b>\$ 26.214,71</b>	<b>\$ 25.890,99</b>
<b>Activo no corriente</b>			
<b>Terreno</b>	\$ 4.489,27		
Propiedad, planta y equipo	\$ 648.772,36	\$ 4.489,27	\$ 2.101,51
Muebles y Enseres	\$ 10.836,00	\$ 10.836,00	\$ 17.030,00
Maquinaria , equipo e instalacio	\$ 69.395,75	\$ 52.826,00	\$ 8.268,00
Equipo de computacion y Softewa	\$ 6.544,06	\$ 6.544,06	\$ 4.844,08
Vehiculos	\$ 55.705,38	\$ 55.705,38	\$ 55.705,36
Otros Propiedades planta y equi	\$ 6.523,00	\$ 6.523,00	\$ 4.378,00
(-) Depreciacion Acumulada	\$ -89.636,79	\$ -37.222,31	\$ -16.688,81
Construcciones en Curso	\$ 68.711,63	\$ 648.772,36	\$ 551.264,63
<b>Total activo no corriente</b>	<b>\$ 781.340,66</b>	<b>\$ 748.473,76</b>	<b>\$ 626.902,77</b>
<b>TOTAL ACTIVOS</b>	<b>\$ 853.850,94</b>	<b>\$ 774.688,47</b>	<b>\$ 652.793,76</b>
<b>PASIVOS</b>			
<b>Pasivo corriente</b>			
Obligaciones financieras	\$ 17.668,00	\$ -	\$ 323.295,82
Proveedores	\$ 336.612,67	\$ 257.252,99	\$ -
Documentos por pagar	\$ 17.261,46	\$ 21.314,74	\$ -
Otras cuentas por pagar		\$ 20.952,88	\$ 120.000,00
<b>Total pasivo corriente</b>	<b>\$ 371.542,13</b>	<b>\$ 299.520,61</b>	<b>\$ 443.295,82</b>
<b>Pasivo no corriente</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>
Obligaciones laborales no corrie	\$ -	\$ 60.000,00	\$ -
<b>Total pasivo no corriente</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ 60.000,00</b>	<b>\$ -</b>
<b>TOTAL PASIVOS</b>	<b>\$ 371.542,13</b>	<b>\$ 359.520,61</b>	<b>\$ 443.295,82</b>
<b>PATRIMONIO</b>			
Capital Social	<b>233.955,00</b>	<b>233.955,00</b>	<b>233.955,00</b>
Aporte futura capitalización	204.253,76	204.253,76	
Pérdida ejercicio anterior	- 24.457,06	- 24.457,06	
Utilidad Acumulada	1.416,16		
Utilidad (Pérdida) del ejercicio	67.140,95	1.416,16	- 24.457,06
<b>Total Patrimonio</b>	<b>482.308,81</b>	<b>415.167,86</b>	<b>209.497,94</b>
<b>TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO</b>	<b>853.850,94</b>	<b>774.688,47</b>	<b>652.793,26</b>

#### 5.1.4.2 Estado de resultados

Este estado muestra los ingresos y los gastos, junto con la utilidad o pérdida resultante de las operaciones de la empresa durante un periodo determinado.

Representa a los resultados de las operaciones de negocios realizados durante un periodo específico.

Este está compuesto por cuentas transitorias o de resultados, como cuentas de ingresos, costos y gastos.

**Tabla 23: Estado de resultados integrales**

<b>LA CASA DE LA HUMITA Y TAMAL LOJANO</b>				
<b>Estados de Resultados Integrales</b>				
(Expresados en dólares americanos)				
	<b>31/12/2015</b>	<b>31/12/2014</b>	<b>31/12/2013</b>	
<b>VENTAS</b>	<b>\$ 1.480.266,43</b>	<b>\$ 1.670.519,82</b>	<b>\$ 938.076,29</b>	
<b>Costo de Ventas</b>				
INVENTARIO INICIAL DE MATERIA PRIM	\$ 2.568,31	\$ 7.259,39	\$ 15.358,00	
(+)COMPRAS	\$ 725.330,55	\$ 1.297.165,21	\$ 709.031,37	
<b>MATERIA PRIMA DISPONIBLE</b>	<b>\$ 727.898,86</b>	<b>\$ 1.304.424,60</b>	<b>\$ 724.389,37</b>	
INVENTARIO FINAL DE MATERIA PRIM	\$ -15.433,50	\$ -2.568,00	\$ -7.259,39	
<b>MATERIA PRIMA UTILIZADA</b>	<b>\$ 712.465,36</b>	<b>\$ 1.301.856,60</b>	<b>\$ 717.129,98</b>	
MANO DE OBRA UTILIZADA	\$ 104.657,71	\$ 58.439,72	\$ 36.148,62	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	\$ 139.899,23	\$ 78.108,98	\$ 65.920,41	
<b>TOTAL COSTOS DE PRODUCCION</b>	<b>\$ 957.022,29</b>	<b>\$ 1.438.405,30</b>	<b>\$ 819.199,01</b>	
INV INIC PRODUCTOS EN PROCESO	\$ -	\$ -	\$ -	
<b>TOTAL COSTOS DE PROCESO</b>	<b>\$ 957.022,29</b>	<b>\$ 1.438.405,30</b>	<b>\$ 819.199,01</b>	
INVE FINAL POD PROCESO	\$ -	\$ -	\$ -	
<b>COSTOS DE ARTICULOS TERMINADOS</b>	<b>\$ 957.022,29</b>	<b>\$ 1.438.405,30</b>	<b>\$ 819.199,01</b>	
INVENTARIO INICIAL DE ART TERMIN	\$ 2.568,31	\$ -	\$ -	
<b>COSTO DE ARTICULOS DISPONIBLES P</b>	<b>\$ 959.590,60</b>	<b>\$ 1.438.405,30</b>	<b>\$ 819.199,01</b>	
INVENTARIO FINAL DE PRODUCCION T	\$ -16.545,71		\$ -	
<b>COSTOS DE VENTAS</b>	<b>\$ 943.044,89</b>	<b>\$ 1.438.405,30</b>	<b>\$ 819.199,01</b>	
<b>Utilidad Bruta</b>	<b>\$ 537.221,54</b>	<b>\$ 232.114,52</b>	<b>\$ 220.946,31</b>	
<b>GASTOS OPERACIONALES</b>				
Gastos de venta	\$ 303.507,35	\$ 169.475,18	\$ 104.830,99	
Gastos de administración	\$ 166.573,24	\$ 61.223,18	\$ 140.572,38	
<b>Utilidad Contable</b>	<b>\$ 67.140,95</b>	<b>\$ 1.416,16</b>	<b>\$ -24.457,06</b>	

#### *5.1.4.3 Estado de cambios en el patrimonio*

Permite identificar el incremento o disminución de los activos netos o patrimonio durante un periodo determinado.

Es necesario contar con todas las partidas de ingreso y gastos reconocidos en un periodo sean incluidas en la determinación de la actividad.

#### *5.1.4.4 Estado de flujo de efectivo*

Es estado se encarga de mostrar los cambios en la situación financiera a través del efectivo y equivalentes de efectivo de la empresa de acuerdo con los principios de Contabilidad Generalmente Aceptados.

Notas explicativas a los estados financieros

Se deben presentar sistemáticamente del estado de situación financiera estado de resultados estado de flujos de efectivo, todos estos con sus notas relacionadas.

Estas notas incluyen análisis más detallados de los montos que aparecen en el estado de situación financiera, estado de resultados, estado de flujo de efectivo.

## **5.2 Análisis financiero**

Este análisis se basa básicamente en proporción de la información que proporcionan los estados financieros de la empresa teniendo en cuenta a quien va dirigida los resultados de la información.

“El análisis financiero es un proceso que comprende la recopilación, interpretación, comparación y estudio de los estados financieros y datos operacionales de un negocio. Esto implica el cálculo e interpretación de porcentajes, tasas, tendencias e indicadores, los cuales sirven para evaluar el desempeño financiero y operacional de la empresa y de manera especial para facilitar la toma de decisiones” (Ortiz Anaya, 2011).



Es un estudio que permite preparar información de carácter global sobre la entidad económica, una vez recopilada la información, se debe interpretar, comparar, y estudiar los estados financieros para evaluar la posición financiera presente, pasada y los resultados de las operaciones para así poder predecir cuál será la posición económica futura.

### **5.2.1 Objetivo**

Conocer, comprar y analizar las tendencias de las diferentes variables financieras que interviene o son producto de las operaciones económicas.

Verificar la coherencia de los datos informados en los estados financieros con la rentabilidad económica y estructural de la empresa.

### **5.2.2 Métodos del análisis financiero**

- Método de análisis vertical
  - Procedimientos de porcentajes integrales.
  - Razones simples.
  - Razones estándar.
- Método de análisis horizontal.
  - Aumentos y disminuciones.

### **5.2.3 Análisis Horizontal y Vertical**

Se realizó un análisis horizontal y vertical, para examinar las tendencias que han tenido las cuentas en el transcurso del tiempo.

#### *5.2.3.1 Análisis Horizontal*

Es la comparación de diferentes periodos de estados financieros, para así poder examinar que tendencia tiene las distintas cuentas en el transcurso del tiempo.

El cálculo es en base a la diferencia de dos o más años para tener resultado valores relativos tomando el segundo año como año base para poder dividirlo del primer año y el resultado de esta división luego será multiplicada por 100 para poder obtener datos relevantes que se debe analizar.

#### *5.2.3.2 Análisis Vertical*

Es la evaluación del funcionamiento de la empresa en un periodo específico utilizando en el estado de situación financiera y así poner en evidencia como está estructurada internamente la empresa.

Del estado de resultado se toma como base el 100% de las ventas para realizar un análisis de cuenta por cuenta para conocer los porcentajes de representación de gastos con respecto a las ventas, en el estado de situación financiera se toma el 100% del activo total el cual divide el monto para cada cuenta que lo compone y así se obtiene en porcentaje lo que representan las cuentas que lo componen.

**Tabla 24: Análisis vertical del estado de situación financiera**

LA CASA DE LA HUMITA Y TAMAL LOJANO						
Análisis Vertical del Estado de Situación Financiera						
(Expresados en dólares americanos)						
	31/12/2015	Variación %	31/12/2014	Variación %	31/12/2013	Variación %
<b>ACTIVOS</b>						
<b>Activos Corrientes</b>						
Efectivo y equivalentes de efectivo	\$ 5.502,41	1%	\$ 20.444,30	3%	\$ 13.463,76	2%
Cuentas por cobrar	\$ 18.530,15	2%	\$ 325,00	0%	\$ 1.960,00	0%
Inventarios	\$ 33.044,22	4%	\$ 5.136,01	1%	\$ 7.259,39	1%
Otros Activo Corrientes	\$ 16.498,51	2%	\$ 309,10	0%	\$ 3.207,84	0%
<b>Total activo corriente</b>	<b>\$ 73.575,29</b>	<b>9%</b>	<b>\$ 26.214,41</b>	<b>3%</b>	<b>\$ 25.890,99</b>	<b>4%</b>
<b>Activo no corriente</b>						
Propiedad, planta y equipo	\$ 653.260,63	76%	\$ 4.489,27	1%	\$ 2.101,51	0%
Muebles y Enseres	\$ 10.836,00	1%	\$ 10.836,00	1%	\$ 17.030,00	3%
Maquinaria , equipo e instalaciones	\$ 69.395,75	8%	\$ 52.826,00	7%	\$ 8.268,00	1%
Equipo de computacion y Software	\$ 6.544,06	1%	\$ 6.544,06	1%	\$ 4.844,08	1%
Vehiculos	\$ 55.705,38	7%	\$ 55.705,38	7%	\$ 55.705,36	9%
Otros Propiedades planta y equipo	\$ 6.523,00	1%	\$ 6.523,00	1%	\$ 4.378,00	1%
(-) Depreciacion Acumulada	\$ -89.636,79	-10%	\$ -37.222,31	-5%	\$ -16.688,81	-3%
Construcciones en Curso	\$ 68.711,63	8%	\$ 648.772,36	84%	\$ 551.264,63	84%
<b>Total activo no corriente</b>	<b>\$ 781.339,66</b>	<b>91%</b>	<b>\$ 748.473,76</b>	<b>97%</b>	<b>\$ 626.902,77</b>	<b>96%</b>
<b>TOTAL ACTIVOS</b>	<b>\$ 854.914,95</b>	<b>100%</b>	<b>\$ 774.688,17</b>	<b>100%</b>	<b>\$ 652.793,76</b>	<b>100%</b>
<b>PASIVOS</b>						
<b>Pasivo corriente</b>						
Obligaciones financieras	\$ 17.668,00	3%	\$ -	0%	\$ 323.295,82	50%
Proveedores	\$ 336.612,67	50%	\$ 257.252,99	33%	\$ -	
Documentos por pagar	\$ 17.261,46	3%	\$ 21.314,74	3%	\$ -	
Otras cuentas por pagar		0%	\$ 20.952,88	3%	\$ 120.000,00	18%
<b>Total pasivo corriente</b>	<b>\$ 371.542,13</b>	<b>55%</b>	<b>\$ 299.520,61</b>	<b>39%</b>	<b>\$ 443.295,82</b>	<b>68%</b>
<b>Pasivo no corriente</b>						
Obligaciones laborales no corrientes	\$ -		\$ -		\$ -	
<b>Total pasivo no corriente</b>	<b>\$ -</b>		<b>\$ 60.000,00</b>	<b>8%</b>	<b>\$ -</b>	
<b>TOTAL PASIVOS</b>	<b>\$ 371.542,13</b>	<b>55%</b>	<b>\$ 359.520,61</b>	<b>46%</b>	<b>\$ 443.295,82</b>	<b>68%</b>
<b>PATRIMONIO</b>						
Capital Social	\$ 233.955,00	35%	\$ 233.955,00	30%	\$ 233.955,00	36%
Apote para futura capitalización	\$ 204.253,76	30%	\$ 204.253,76	26%		
Pérdida del ejercicio anterior	-\$ 24.457,06	-4%	-\$ 24.457,06	-3%		
Utilidad acumulada	\$ 1.416,16	0%				
Utilidad (Pérdida) del ejercicio	\$ 67.140,95	10%	\$ 1.416,16	0%	-\$ 24.457,06	-4%
<b>TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO</b>	<b>\$ 674.054,24</b>	<b>100%</b>	<b>\$ 774.688,47</b>	<b>100%</b>	<b>\$ 652.793,26</b>	<b>100%</b>

**Tabla 25: Análisis horizontal del estado de situación financiera**

LA CASA DE LA HUMITA Y TAMAL LOJANO							
Análisis Horizontal del Estado de Situación Financiera							
(Expresados en dólares americanos)							
	31/12/2015	31/12/2014	V.Nominal	%	31/12/2013	V.Nominal	%
<b>ACTIVOS</b>							
<b>Activos Corrientes</b>							
Efectivo y equivalentes de efectivo	\$ 5.502,41	\$ 20.444,30	\$ -14.941,89	-0,73	\$ 13.463,76	\$ 6.980,54	0,52
Cuentas por cobrar	\$ 18.530,15	\$ 325,00	\$ 18.205,15	56,02	\$ 1.960,00	\$ -1.635,00	-0,83
Inventarios	\$ 31.979,21	\$ 5.136,31	\$ 26.842,90	5,23	\$ 7.259,39	\$ -2.123,08	-0,29
Otros Activo Corrientes	\$ 16.498,51	\$ 309,10	\$ 16.189,41	52,38	\$ 3.207,84	\$ -2.898,74	-0,90
<b>Total activo corriente</b>	<b>\$ 72.510,28</b>	<b>\$ 26.214,71</b>	<b>\$ 46.295,57</b>	<b>1,77</b>	<b>\$ 25.890,99</b>	<b>\$ 20.404,58</b>	<b>0,01</b>
<b>Activo no corriente</b>							
Terreno	\$ 4.489,27		\$ 4.489,27				
Propiedad, planta y equipo	\$ 648.772,36	\$ 4.489,27	\$ 644.283,09	143,52	\$ 2.101,51	\$ 2.387,76	1,14
Muebles y Enseres	\$ 10.836,00	\$ 10.836,00	\$ -	0,00	\$ 17.030,00	\$ -6.194,00	-0,36
Maquinaria , equipo e instalacione	\$ 69.395,75	\$ 52.826,00	\$ 16.569,75	0,31	\$ 8.268,00	\$ 44.558,00	5,39
Equipo de computacion y Software	\$ 6.544,06	\$ 6.544,06	\$ -	0,00	\$ 4.844,08	\$ 1.699,98	0,35
Vehiculos	\$ 55.705,38	\$ 55.705,38	\$ -	0,00	\$ 55.705,36	\$ 0,02	0,00
Otros Propiedades planta y equipo	\$ 6.523,00	\$ 6.523,00	\$ -	0,00	\$ 4.378,00	\$ 2.145,00	0,49
(-) Depreciacion Acumulada	\$ -89.636,79	\$ -37.222,31	\$ -52.414,48	1,41	\$ -16.688,81	\$ -20.533,50	1,23
Construcciones en Curso	\$ 68.711,63	\$ 648.772,36	\$ -580.060,73	-0,89	\$ 551.264,63	\$ 97.507,73	0,18
<b>Total activo no corriente</b>	<b>\$ 781.340,66</b>	<b>\$ 748.473,76</b>	<b>\$ 32.866,90</b>	<b>0,04</b>	<b>\$ 626.902,77</b>	<b>\$ -121.570,99</b>	<b>0,19</b>
<b>TOTAL ACTIVOS</b>	<b>\$ 853.850,94</b>	<b>\$ 774.688,47</b>	<b>\$ 79.162,47</b>	<b>0,10</b>	<b>\$ 652.793,76</b>	<b>\$ 121.894,71</b>	<b>0,19</b>
<b>PASIVOS</b>							
<b>Pasivo corriente</b>							
Obligaciones financieras	\$ 17.668,00	\$ -	\$ 17.668,00	0,00	\$ 323.295,82	\$ -323.295,82	-1,00
Proveedores	\$ 336.612,67	\$ 257.252,99	\$ 79.359,68	0,31	\$ -	\$ 257.252,99	
Documentos por pagar	\$ 17.261,46	\$ 21.314,74	\$ -4.053,28	-0,19	\$ -	\$ 21.314,74	
Otras cuentas por pagar		\$ 20.952,88	\$ -20.952,88	-1,00	\$ 120.000,00	\$ -99.047,12	-0,83
<b>Total pasivo corriente</b>	<b>\$ 371.542,13</b>	<b>\$ 299.520,61</b>	<b>\$ 72.021,52</b>	<b>0,24</b>	<b>\$ 443.295,82</b>	<b>\$ -143.775,21</b>	<b>-0,32</b>
<b>Pasivo no corriente</b>							
Obligaciones laborales no corrient	\$ -	\$ 60.000,00	\$ -60.000,00	-1,00	\$ -	\$ 60.000,00	
<b>Total pasivo no corriente</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ 60.000,00</b>	<b>\$ -</b>	<b>-</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>	<b>-</b>
<b>TOTAL PASIVOS</b>	<b>\$ 371.542,13</b>	<b>\$ 359.520,61</b>	<b>\$ 12.021,52</b>	<b>0,03</b>	<b>\$ 443.295,82</b>	<b>\$ -83.775,21</b>	<b>-0,19</b>
<b>PATRIMONIO</b>							
Capital Social	\$ 233.955,00	\$ 233.955,00	\$ -	0,00	\$ 233.955,00	\$ -	0,00
Aporte para futura capitalización	\$ 204.253,76	\$ 204.253,76	\$ -				
Pérdidas ejercicio anterior	-\$ 24.457,06	-\$ 24.457,06	\$ -				
Utilidad acumulada	\$ 1.416,16		\$ 1.416,16		\$ -		
Utilidad (Pérdida) del ejercicio	\$ 67.140,95	\$ 1.416,16	\$ 65.724,79	46,41	-\$ 24.457,06	\$ 25.873,22	-1,06
<b>TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO</b>	<b>\$ 853.850,94</b>	<b>\$ 774.688,47</b>	<b>\$ 79.162,47</b>	<b>0,10</b>	<b>\$ 418.838,76</b>	<b>\$ 355.849,71</b>	<b>0,85</b>

**Tabla 26: Análisis vertical del estado de resultados integrales**

<b>LA CASA DE LA HUMITA Y TAMAL LOJANO</b> <b>Análisis Vertical Estados de Resultados Integrales</b> (Expresados en dólares americanos)							
	31/12/2015	%	31/12/2014	%	31/12/2013	%	
<b>VENTAS</b>	<b>\$ 1.480.266,43</b>	<b>100%</b>	<b>\$ 1.670.519,82</b>	<b>100%</b>	<b>\$ 938.076,29</b>	<b>100%</b>	
<b>Costo de Ventas</b>							
INVENTARIO INICIAL DE MA	\$ 2.568,31		\$ 7.259,39		\$ 15.358,00		
(+) COMPRAS	\$ 725.330,55		\$ 1.297.165,21		\$ 709.031,37		
<b>MATERIA PRIMA DISPONIBL</b>	<b>\$ 727.898,86</b>		<b>\$ 1.304.424,60</b>		<b>\$ 724.389,37</b>		
INVENTARIO FINAL DE MAT	\$ -15.433,50		\$ -2.568,00		\$ -7.259,39		
<b>MATERIA PRIMA UTILIZADA</b>	<b>\$ 712.465,36</b>		<b>\$ 1.301.856,60</b>		<b>\$ 717.129,98</b>		
MANO DE OBRA UTILIZADA	\$ 104.657,71		\$ 58.439,72		\$ 36.148,62		
COSTOS INDIRECTOS DE FAI	\$ 139.899,23		\$ 78.108,98		\$ 65.920,41		
<b>TOTAL COSTOS DE PRODUCC</b>	<b>\$ 957.022,29</b>		<b>\$ 1.438.405,30</b>		<b>\$ 819.199,01</b>		
INV INIC PRODUCTOS EN PR	\$ -		\$ -		\$ -		
<b>TOTAL COSTOS DE PROCESO</b>	<b>\$ 957.022,29</b>		<b>\$ 1.438.405,30</b>		<b>\$ 819.199,01</b>		
INVE FINAL POD PROCESO	\$ -		\$ -		\$ -		
<b>COSTOS DE ARTICULOS TERI</b>	<b>\$ 957.022,29</b>		<b>\$ 1.438.405,30</b>		<b>\$ 819.199,01</b>		
INVENTARIO INICIAL DE AR	\$ 2.568,31		\$ -		\$ -		
<b>COSTO DE ARTICULOS DISPC</b>	<b>\$ 959.590,60</b>		<b>\$ 1.438.405,30</b>		<b>\$ 819.199,01</b>		
INVENTARIO FINAL DE PROI	\$ -16.545,71		\$ -		\$ -		
<b>COSTOS DE VENTAS</b>	<b>\$ 943.044,89</b>	<b>64%</b>	<b>\$ 1.438.405,30</b>	<b>86%</b>	<b>\$ 819.199,01</b>	<b>87%</b>	
<b>Utilidad Bruta</b>	<b>\$ 537.221,54</b>		<b>\$ 232.114,52</b>		<b>\$ 220.946,31</b>		
<b>GASTOS OPERACIONALES</b>							
Gastos de venta	\$ 303.507,35	21%	\$ 169.475,18	10%	\$ 104.830,99	11%	
Gastos de administración	\$ 166.573,24	11%	\$ 61.223,18	4%	\$ 140.572,38	15%	
<b>Utilidad Contable</b>	<b>\$ 67.140,95</b>	<b>5%</b>	<b>\$ 1.416,16</b>	<b>0%</b>	<b>\$ -24.457,06</b>	<b>-3%</b>	

**Tabla 27: Análisis horizontal del estado de resultados integrales**

LA CASA DE LA HUMITA Y TAMAL LOJANO							
Análisis Horizontal Estados de Resultados Integrales							
(Expresados en dólares americanos)							
	31/12/2015	31/12/2014	V. Nominal	%	31/12/2013	V. Nominal	%
<b>VENTAS</b>	<b>\$ 1.480.266,43</b>	<b>\$ 1.670.519,82</b>	-190.253,39	<b>13%</b>	<b>\$ 938.076,29</b>	732.443,53	<b>44%</b>
<b>Costo de Ventas</b>							
INVENTARIO INICIAL DE							
MATERIA PRIMA	\$ 2.568,31	\$ 7.259,39			\$ 15.358,00		
(+)COMPRAS	\$ 725.330,55	\$ 1.297.165,21			\$ 709.031,37		
<b>MATERIA PRIMA</b>							
<b>DISPONIBLE</b>	<b>\$ 727.898,86</b>	<b>\$ 1.304.424,60</b>			<b>\$ 724.389,37</b>		
INVENTARIO FINAL DE							
MATERIA PRIMA	\$ -15.433,50	\$ -2.568,00			\$ -7.259,39		
<b>MATERIA PRIMA</b>							
<b>UTILIZADA</b>	<b>\$ 712.465,36</b>	<b>\$ 1.301.856,60</b>			<b>\$ 717.129,98</b>		
MANO DE OBRA							
UTILIZADA	\$ 104.657,71	\$ 58.439,72			\$ 36.148,62		
COSTOS INDIRECTOS DE							
FABRICACION	\$ 139.899,23	\$ 78.108,98			\$ 65.920,41		
<b>TOTAL COSTOS DE</b>							
<b>PRODUCCION</b>	<b>\$ 957.022,29</b>	<b>\$ 1.438.405,30</b>			<b>\$ 819.199,01</b>		
INV INIC PRODUCTOS EN							
PROCESO	\$ -	\$ -			\$ -		
<b>TOTAL COSTOS DE</b>							
<b>PROCESO</b>	<b>\$ 957.022,29</b>	<b>\$ 1.438.405,30</b>			<b>\$ 819.199,01</b>		
INVE FINAL POD PROCESO	\$ -	\$ -			\$ -		
<b>COSTOS DE ARTICULOS</b>							
<b>TERMINADOS</b>	<b>\$ 957.022,29</b>	<b>\$ 1.438.405,30</b>			<b>\$ 819.199,01</b>		
INVENTARIO INICIAL DE							
ART TERMIN	\$ 2.568,31	\$ -			\$ -		
<b>COSTO DE ARTICULOS</b>							
<b>DISPONIBLES PARA LA</b>							
<b>VENTA</b>	<b>\$ 959.590,60</b>	<b>\$ 1.438.405,30</b>			<b>\$ 819.199,01</b>		
INVENTARIO FINAL DE							
PRODUCCION							
TERMINADOS	\$ -16.545,71				\$ -		
<b>COSTOS DE VENTAS</b>	<b>\$ 943.044,89</b>	<b>\$ 1.438.405,30</b>	- 495.360,41	<b>53%</b>	<b>\$ 819.199,01</b>	619.206,29	<b>43%</b>
<b>Utilidad Bruta</b>	<b>\$ 537.221,54</b>	<b>\$ 232.114,52</b>			<b>\$ 220.946,31</b>		
<b>GASTOS OPERACIONALES</b>							
Gastos de venta	\$ 303.507,35	\$ 169.475,18	134.032,17	<b>44%</b>	\$ 104.830,99	64.644,19	<b>38%</b>
Gastos de							
administración	\$ 166.573,24	\$ 61.223,18	105.350,06	<b>63%</b>	\$ 140.572,38	- 79.349,20	<b>-130%</b>
<b>Utilidad Contable</b>	<b>\$ 67.140,95</b>	<b>\$ 1.416,16</b>	65.724,79	<b>98%</b>	<b>\$ -24.457,06</b>		

#### 5.2.4 Análisis e interpretación

La mayor parte de los Activos, se concentra en la cuenta de Activos no corriente ya que los recursos están concentrados en propiedad planta y equipo que posee la entidad estos bienes representa el 76% del total de activos en el 2015 en relación al monto total de activos, esto es importante mencionar ya que en comparación a otros años se puede

verificar que existió una inversión , con respecto al activo corriente se observa que la mayor parte se encuentra en el inventario el cual se compara con respecto a años anteriores incrementado el año 2015 a su vez se puede notar que la cuenta del efectivo a disminuido debido a la inversión que se efectuó en el 2015.

### **5.2.5 Análisis de Rentabilidad**

El análisis de la rentabilidad permite relacionar lo que se genera a través de la cuenta de pérdidas y ganancias de la óptima utilización de sus activos y capitales propios. Mide la capacidad de generación de utilidad por parte de la empresa.

Tienen por objetivo apreciar el resultado neto obtenido a partir de ciertas decisiones y políticas en la administración de los fondos de la empresa, evalúan los resultados económicos de la actividad empresarial, expresan el rendimiento de la empresa en relación con sus ventas, activos o capital.

Es importante conocer estas cifras, ya que la empresa necesita producir utilidad para poder existir, se relacionan directamente la capacidad de generar fondos en operaciones de corto plazo.

#### **LA RENTABILIDAD FINANCIERA.**

La rentabilidad financiera o de los fondos propios, es una medida, referida a un determinado periodo de tiempo, del rendimiento obtenido por los capitales propios, generalmente con independencia de la distribución del resultado. Puede considerarse así una medida de rentabilidad más cercana a los accionistas o propietarios que la rentabilidad económica, y de ahí que teóricamente, y según la opinión más extendida, sea el indicador de rentabilidad que los directivos buscan maximizar en interés de los propietarios. Además, una rentabilidad financiera insuficiente supone una limitación por dos vías en el acceso a nuevos fondos propios. Primero, porque ese bajo nivel de rentabilidad financiera es indicativo de los fondos generados internamente por la empresa; y segundo, porque puede restringir la financiación externa.

### 5.2.6 Indicadores para medir la rentabilidad de la empresa

Estos indicadores miden la efectividad de la administración para así controlar los costos y gastos de la unidad productiva, de esta manera se permite observar el nivel de ventas logrado que estas incrementen su nivel de utilidad.

Partiendo de la premisa que la rentabilidad de la empresa depende de dos factores como margen de utilidad en ventas, rotación de los activos y apalancamientos, se puede entender que el sistema DUPONT hace identificar la forma como la empresa está obteniendo su rentabilidad.

**Tabla 28: Índices de rentabilidad**

<b>Utilidad con relacion a las ventas</b>	<b>2015</b>	<b>2014</b>	<b>2013</b>
<b>Margen Bruto de Utilidades</b>	36,29%	13,89%	23,55%
<b>Margen de Utilidad en Operaciones</b>	4,55%	0,08%	-2,61%
<b>Margen Neto en Utilidades</b>	2,97%	0,05%	

Relación de los índices:

$$1. - \text{margen bruto de utilidades} = \frac{\text{utilidad bruta}}{\text{ventas}} \quad [2]$$

$$2. - \text{margen de utilidad en operaciones} = \frac{\text{utilidad operacional}}{\text{ventas}} \quad [3]$$

$$3. - \text{margen neto de utilidades} = \frac{\text{utilidad neta}}{\text{ventas}} \quad [4]$$

#### 1. Margen bruto de utilidades

Para el año 2013 el margen bruto de utilidades obtenido es del 23.55% correspondiente a la utilidad bruta sobre las ventas luego de haber realizado los pagos necesarios para la producción y para el año 2015 este margen fue de 36.29 %, esto quiere decir que, por cada dólar en ventas, se tiene \$0,36 centavos para asignar a los costos operativos.



## 2. Margen de utilidad en operaciones

El margen de utilidad en operaciones para el año 2015 es del 4.55% lo cual quiere decir que la empresa está generando suficiente utilidad para poder cubrir sus actividades tributarias.

## 3. Margen neto de utilidades

Para el año 2015 el margen neto de utilidades obtenido fue del 2.97 % sobre las ventas este porcentaje será el que quede para los dueños de la empresa.

**Tabla 29: Índices de rendimiento**

Indices	2015	2014	2013
ROA	7,86%	0,18%	-3,75%
MARGEN DE RENTABILIDAD	13,92%	0,34%	-11,67%
ROE	28,70%	0,61%	-10,45%

Relación de los índices financieros

$$1. \text{rendimiento activo total } ROA = \frac{\text{utilidad neta}}{\text{total activos}} \quad [5]$$

$$2. \text{margen de rentabilidad} = \frac{\text{utilidad neta}}{\text{patrimonio}} \quad [6]$$

$$3. \text{rendimiento del capital} = \frac{\text{utilidad neta}}{\text{capital social}} \quad [7]$$

### 1. Rendimiento activo total (ROA)

Este índice quiere decir que, por cada dólar colocado en la empresa como activo total, la empresa logra obtener una rentabilidad de 7.86 % para el 2015, lo cual es positivo ya que en ese porcentaje se tiene la capacidad de generar rentabilidad.

## 2. Margen de Rentabilidad

Ese índice indica que la empresa logra una rentabilidad de 13.92 % para ser repartida a los accionistas mientras que en el 2013 obtiene pérdida del -11,67%.

## 3. Rendimiento de Capital (ROE)

Este índice indica que por cada dólar de capital social la empresa logra obtener una rentabilidad del 28.70% en el 2015 eso indica el rendimiento que tiene cada socio de capital invertido.

El efecto del apalancamiento es positivo ya que el ROE es mayor al ROA lo cual significa que el hecho de haber financiado parte del activo empresarial con deuda, ha supuesto el crecimiento de rentabilidad financiera.

Los índices financieros calculados permiten conocer la realidad económica y financiera que la empresa ha experimentado durante los cuatro últimos años, se puede señalar que son índices que se encuentran en los rangos aceptables y que tienen una tendencia creciente, por tanto, se debe señalar que la empresa va a disponer de la suficiente liquidez para cubrir sus deudas en el corto plazo.

En lo que se debe a los índices de rentabilidad y rendimiento estos van creciendo paulatinamente determinado que la empresa genera utilidades a un precio de venta considerado competente en el mercado.

### 5.3 Informe del análisis de rentabilidad

Se ha concluido en el análisis e interpretación de los estados financieros de La Casa de la Humita y Tamal Lojano, por los años terminados el 31 de diciembre del 2013 al 2015.

#### Ingresos

A través de este análisis se pudo observar que las ventas del año 2015 disminuyeron en un 11,39% con respecto al 2014, mientras que en relación del 2013 al 2014 las ventas

incrementaron un 78,08%, la disminución generada en el año 2015 es a causa de la competencia del sector, la crisis económica, a su vez en la calidad y precio ofertado. Se recomienda usar nuevos métodos para aumentar el rendimiento esperado y así los accionistas obtengan beneficios.

#### Costos y margen bruto

Los costos de ventas en el 2015 disminuyeron en relación con el 2014 debido a que las ventas disminuyeron, sin embargo, esto indica que la empresa mantuvo los precios con los clientes y los proveedores. Se recomienda revisar estas erogaciones incurridas para comprobar que no sobre pasen al valor estimado, así mismo cotizar con otros proveedores para negociar las compras a un monto menor con el fin de obtener los mejores índices de rentabilidad.

#### Gastos de Operación y Financieros

Estos gastos aumentaron debido a la inversión que se realizó, a su vez el mantenimiento elevado debido a que una de las maquinarias se descompuso y tuvo un alto valor, lo que ocasiona que sea un gasto fuerte.

## **6 PROPUESTA DE MANEJO DE COSTOS**

### **6.1 Propuesta de un sistema de costos**

Considerando inicialmente que toda la materia prima, al pasar por un proceso productivo, genera erogaciones de recursos, lo más importante es considerar un sistema de costos adecuado para La Casa de la Humita y Tamal Lojano, el cual se encargue de clasificar registrar y agrupar los costos que se vayan generando en cada proceso productivo.

El sistema de costos es un conjunto de procedimientos, técnicas y registros que ayudan a realizar correctamente la clasificación, y asignación de costos y gastos a cada departamento del restaurante.

Se conoce que existen varios sistemas de costos que se han utilizado tradicionalmente por empresas manufactureras y de servicios, los cuales pueden ser combinados y complementados de acuerdo a la realidad de cada proceso productivo a continuación podemos establecer ciertas diferencias entre los sistemas de costos.

**Tabla 30: Diferencia entre los tipos de sistemas**

<b>SISTEMA POR ORDENES DE PRODUCCIÓN</b>	<b>SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS</b>
✓ En este sistema utiliza una orden o pedido para elaborar un producto, y se utiliza cuando los elementos del costo son fácilmente identificables en el periodo.	Cada departamento es considerado como una unidad funcional donde se agrupan los gastos y costos incurridos en el proceso de transformación.
✓ Se utiliza una hoja de costos que ayuda a identificar cada uno de los elementos del costo.	El costo se acumula en los diferentes departamentos que se ha dividido el proceso productivo.
✓ Se obtiene el costo unitario de cada unidad producida.	Los elementos del costo serán directos y generales en la fase productiva.
✓ Brinda información del proceso lógico de producción.	Este sistema es adecuado para las empresas que producen en serie.
<b>COSTEO ESTIMADO O PRESUPUESTADO</b>	<b>SISTEMA DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES</b>
Estos costos estimados indican el costo de producir un artículo, al realizar una comparación con los costos reales, se obtienen una diferencia la cual se tendrá que realizar ajustes.	Permite conocer el flujo de actividades, de tal manera que se pueda obtener información de medidas financieras que permiten una gestión óptima de la estructura de costos.
Se consideran una medida de comparación, ya que permite realizar una llamada de atención cuando existen variaciones.	Elimina las actividades que no añaden ningún valor a la organización.
Determina y establece anticipadamente las posibles utilidades a lograr en el periodo, en relación con un volumen de operaciones en un periodo.	Gestiona la producción, es decir controla las actividades más que los recursos.

Después de hacer un análisis entre los sistemas se puede fácilmente identificar cual es el sistema más adecuado que se aplicara en el caso de La Casa de la Humita y Tamal Lojano ya que este sistema es usado para productos los cuales son elaborados en cantidades específicas, su producción variada, el control es analítico y se manejan de acuerdo a las características que solicita el cliente.

El sistema de costos está basado en el uso de un documento fuente llamado hoja de costos, en la cual se detallan en el encabezado los datos de cada departamento solicitante, las características del producto, se identifican los costos reales de: materia prima que serían los ingredientes, la mano de obra que en este caso sería el chef y por último los costos indirectos de fabricación que se subdividen en materiales indirectos en mano de obra indirecta y los demás gastos en luz, agua, teléfono, la depreciación de los equipos y el mantenimiento.

Ya identificados los tres elementos, se podrá establecer que margen de utilidad se obtendrá por cada plato, es de vital importancia sacar una hoja de costos por cada plato; teniendo en cuenta que se debe recibir la requisición de producción, por otra parte el manejo que se le da a los empleados en el restaurante es más eficiente ya que su sueldo del mes se carga directamente al trabajo realizado.

Este modelo establece formularios, donde se evidencia los responsables de cada actividad cuyo objetivo es que genere mayores recursos y evite un desperdicio de los mismos, de esta manera los fondos extras se podrán destinar a inversiones en infraestructura o la adquisición de maquinaria.

Y así optimizando los procesos y generar más utilidad.

### **6.1.1 Costos de producción**

El sistema escogido se basa en una hoja de costos, esta contiene datos generales como: fecha de inicio, descripción, cantidad de los productos que se van a producir por otra parte se señala la materia prima, mano de obra y los costos indirectos de fabricación que se emplearon en la producción. Para este caso se ha diseñado el siguiente formato para que puedan utilizar en La Casa de la Humita y Tamal Lojano.

**Tabla 31: Hoja de costos**

	<b>LA CASA DE LA HUMITA Y TAMAL LOJANO</b> <b>Hoja de Costos</b>				
Producto final <input style="width: 80px;" type="text"/>	N° Orden de Producción <input style="width: 80px;" type="text"/>				
Cantidad <input style="width: 80px;" type="text"/>	Fecha de emisión <input style="width: 100px;" type="text"/>				
Observaciones <input style="width: 340px;" type="text"/>					
<b>MATERIA PRIMA DIRECTA (MPD)</b>					
Producto	Cantidad	U.M	Detalle	Valor Unit.	Valor Total
Total MPD					
<b>MANO DE OBRA DIRECTA (MOD)</b>					
Valor Hora	Cantidad Prod	Detalle		Valor Total	
Total MOD					
<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION (CIF)</b>					
Tasa cif	Cantidad	Detalle		Cost. Estand	
Total CIF					
<b>RESUMEN DE LA HOJA DE COSTOS</b>					
MPD					
MOD					
CIF					
TOTAL COSTO ORD. PROD.					
U. PRODUCIDAS					
COSTO UNITARIO					

Este tipo de costos, son los que se generan en el proceso de transformar las materias primas en productos elaborados. Los cuales se subdividen en costos de materia prima: es el costo de materiales integrados al producto. Por ejemplo, los granos del choclo que es usado para producir la humita, el mote para producir el tamal, etc.

La materia prima en este sistema son todos aquellos productos que realmente entran en el producto que se está fabricando, aunque hay materiales que por tener un valor insignificante y de difícil asignación son materiales indirectos.

Para poder contabilizar los materiales se sigue algunos procedimientos como la compra de materiales para lo cual es necesario usar una orden de compra este documento tiene numeración consecutiva pre impresa, en el cual se detallan los materiales solicitados al proveedor, se dan instrucciones de despacho y el precio de venta pactados en la negociación , los cuales fueron previamente establecidos, esta orden de compra se prepara con una original y varias copias , la original se queda con el proveedor y una copia para el bodeguero.

Se realiza un informe de recepción es un formato que realiza el bodeguero en cuanto le llega el producto tomando en cuenta los materiales recibidos tomando en cuenta la fecha de recepción, las cantidades, y el estado en que se encuentran los materiales.

**Tabla 32: Orden de compra**



**LA CASA DE LA  
HUMITA Y TAMAL**

**Orden de compra**

**Fecha de pedido :**

**PROVEEDOR**


**Nº**

**Términos de entrega**

PRODUCTO	CANT.	U.M	P.U	P.T




**Tabla 33: Informe de recepción**

	<b>LA CASA DE LA HUMITA Y TAMAL LOJANO</b> <b>Informe de recepción</b>		
<b>Fecha de recepción:</b>	<input style="width: 100%;" type="text"/>	<b>Orden de compra N°</b>	<input style="width: 100%;" type="text"/>
<b>Proveedor</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Observaciones</b>
<b>Recibido</b>			
<input style="width: 100%;" type="text"/>			

Para hacer uso de los materiales comprados se debe realizar una hoja de requisición de materiales donde se encuentra pre impreso el número consecutivo, la fecha de elaboración descripción de los materiales solicitados con su cantidad respectiva y la firma de aprobación por parte del supervisor de producción.

**Tabla 34: Hoja de requisición de materia prima**

	<b>LA CASA DE LA HUMITA Y TAMAL LOJANO</b> <b>Hoja de requisición de materia prima</b>		
<b>Requisición N°</b>		<input style="width: 100%;" type="text"/>	
<b>Fecha</b>		<input style="width: 100%;" type="text"/>	
<b>Orden de Producción N°</b>		<input style="width: 100%;" type="text"/>	
<b>N°</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>U.M.</b>
<b>Solicitado por</b>			
<input style="width: 100%;" type="text"/>			

### **6.1.2 Gastos de administración**

Aquí se detallan los gastos que se requieren para la administración de la empresa los cuales son:

Recursos humanos: se encarga de la administración de todo el personal y su control, a su vez de la contratación y la capacitación del mismo.

Contabilidad: se encargan del procesamiento de información contable que presenta diariamente la empresa.

Gerencia: representante legal de la empresa.

A su vez se considera gastos administrativos a los suministros de oficina que se utilizan diariamente en cada una de las oficinas administrativas.

Las depreciaciones de cada uno de los equipos de cómputo y muebles que se posee en cada área.

## **6.2 Objetivos para la implementación de un sistema de costos en La Casa de la Humita y Tamal Lojano**

- Establecer métodos y procedimientos que den a conocer el detalle exacto del costo de producción de cada producto.
- Conocer que orden de producción ha dejado utilidad o pérdida.
- Conocer las necesidades de los clientes frecuentes.

## **6.3 Adopción del tipo de costos considerados para La Casa de la Humita y Tamal Lojano**

Se considera que el sistema de costos por órdenes de producción, tiene procedimientos los cuales hay que adoptar a cada operación que realiza el restaurante y así terminar de

seleccionar una estructura de contabilidad de costos, por lo cual para iniciar a adaptar los costos por órdenes de producción se procede sacando la hoja de costos para cada plato que es ofrecido en el restaurante.

Para la valuación y propuesta del sistema a implementarse se conoce con información del mes de abril 2015.

Para poder plantear la propuesta de los inventarios se pueden utilizar dos bases de costos: la base histórica o la base predeterminada, la misma que logran calcular los costos de un producto antes de empezar la producción.

Materia Prima: Se identifica la materia prima de cada plato es decir los ingredientes de cada receta, donde se detalla la cantidad exacta a utilizar y cuanto equivale en pesos cada ingrediente.

Llevando un apropiado control de las existencias de materias primas y suministros, mediante el formato kardex, se evita el sobre abastecimiento que produce una excesiva e innecesaria elevación de costos y lo que genera el encarecimiento del producto.

El método a utilizar es PEPS (primeras entradas, primeras salidas), puesto que se trata de materia prima perecible. Es importante tener en cuenta los siguientes niveles de existencia.

1. Máxima
2. Mínima

Existencia Máxima: Es la cantidad máxima de materia prima y suministros que se debe tener en stock de cada producto; considerando el consumo máximo de los materiales y el tiempo de reposición, considerando estos aspectos se puede determinar que el valor resultará de la división del consumo máximo mensual /30 días del mes y esto (x) tiempo máximo de reposición.

Existencia Mínima, es el nivel más bajo al que se puede encontrar el stock de materias primas y suministros que debe permanecer en existencias para no detener el proceso

productivo en el cual se debe considerar el consumo mínimo mensual /30 días (x) tiempo mínimo de reposición.

Mano de obra directa: Para la mano de obra directa, que es la que interviene directamente con la fabricación de cada producto, para sacar el valor exacto de mano de obra directa por cada plato se utilizó la ayuda de una tasa predeterminada para ello se debió antes hacer un promedio de platos vendidos que se obtuvieron en un análisis quincena mensual y anual.

La tasa predeterminada de mano de obra directa es:

$$1. \text{tasa predeterminada mod} = \frac{\text{costo de mod}}{\text{Cantidad platos vendidos por mes}} \quad [8]$$

**Tabla 35: Sueldos del personal de producción – Abril 2015**



LA CASA DE LA HUMITA Y TAMAL LOJANO

Sueldo y beneficios del personal del área de producción 2015

NOMBRE	SUELDO MENSUAL	BENEFICIOS						TOTAL SUELDO Y BENEFICIO
		FONDO RESERVA	14TO Sueldo	13ER Sueldo	BONOS	VACACIONES	IESS PATRONAL	
Rosa Martinez	556,00	46,31	29,50	46,31	100,00	46,33	67,55	892,02
Nicolas Espinoza	580,00	48,31	29,50	48,31	100,00	48,33	70,47	924,93
Camilo Rivas	496,50	41,36	29,50	41,36	100,00	41,38	60,32	810,42
Joel Davila	486,20	40,50	29,50	40,50	100,00	40,52	59,07	796,29
Sebastian Marquez	620,00	51,65	29,50	51,65	100,00	51,67	75,33	979,79
Anable Veintimilla	654,80	54,54	29,50	54,54	100,00	54,57	79,56	1.027,51
Gabriela Perez	456,50	38,03	29,50	38,03	150,00	38,04	55,46	805,56
Alejandro Villacrez	476,80	39,72	29,50	39,72	150,00	39,73	57,93	833,40
Alvaro Tipan	485,96	40,48	29,50	40,48	100,00	40,50	59,04	795,96
Andres Córdova	496,50	41,36	29,50	41,36	150,00	41,38	60,32	855,60
<b>TOTAL</b>		<b>442,26</b>	<b>295,00</b>	<b>442,26</b>	<b>100,00</b>	<b>442,44</b>	<b>645,08</b>	<b>8.721,48</b>

Con esta base se detalla cómo se realizó el cálculo de costos por unidades vendidas en un mes.

**Tabla 36: Cálculo de valor hora del área de producción**



**LA CASA DE LA HUMITA Y TAMAL LOJANO**  
Cálculo del valor hora del área de producción

DETALLE	RUBRO
Total sueldo y beneficio	8.721,48
Tasa por empleado	872,15
Número de unidades vendidas en un mes	1.950
<b>Costo Hora de MOD</b>	<b>0,45</b>

Este cálculo referencial será aplicado a la mano de obra de distintos productos de La Casa de la Humita y Tamal Lojano y así tener detallado los valores de MOD incluido en cada orden de producción a su vez, se puede contar con el siguiente formato para un óptimo control de la hora trabajada de cada empleado.

**Tabla 37: Boleta de trabajo**



**LA CASA DE LA HUMITA Y TAMAL LOJANO**  
Boleta de trabajo ABRIL 2015

<b>Departamento:</b>	Producción		
<b>Supervisor</b>	Carlos Leiva		
<b>Horas de Trabajo</b>	176	<b>Mes</b>	abr-15

FECHA	NOMBRE	Nº HORAS	VALOR POR HORA	VALOR TOTAL
01a130/04/2015	Rosa Martínez	175	3,15	551,25
01a130/04/2015	Nicolás Espinoza	180	3,29	592,2
01a130/04/2015	Camilo Rivas	170	2,82	479,4
01a130/04/2015	Joel Davila	150	2,76	414
01a130/04/2015	Sebastián Marquez	176	3,52	619,52
01a130/04/2015	Anabel Veintimilla	180	3,72	669,6
01a130/04/2015	Gabriela Pérez	180	2,59	466,2
01a130/04/2015	Alejandro Villacrez	176	2,71	476,96
01a130/04/2015	Alvaro Tipán	175	2,76	483
01a130/04/2015	Andres Córdova	178	2,82	501,96
	<b>TOTAL</b>			<b>5254,09</b>

Costos indirectos de fabricación: Se considera que el CIF están compuestos por materiales indirectos, mano de obra indirecta y lo que se denomina carga fabril que es, depreciaciones, servicios básicos y mantenimientos, entre otros.

Por la antigüedad de la empresa, existen costos históricos de estos rubros y promedios de cantidades producidas, por lo cual es posible fijar una tasa predeterminada para cada producto la cual será usada en la hoja de costos.

A continuación, se indican los niveles históricos de producción:

**Tabla 38: Niveles históricos de producción por humitas - 2014**



**LA CASA DE LA HUMITA Y  
TAMAL LOJANO**

**Niveles Historicos de Producción por unidades**

**2014**

<b>Productos</b>	<b>Quincenal</b>	<b>Mensual</b>	<b>Anual</b>
Humita	975	1950	23400
Tamal	628	1256	15072
<b>Total</b>	<b>1603</b>	<b>3206</b>	<b>38472</b>

En el caso de La Casa de la Humita y Tamal Lojano y para el presente estudio, se puede incluir dentro de los CIF los siguientes datos:

Materia prima indirecta: son aquellos que se utilizan en mínimas porciones en cada receta por ejemplo: la sal, el azúcar, el clavo de olor entre otros, por otra parte los materiales como portacomidas, servilletas los cuales también hacen parte de los materiales indirectos.

Mano de Obra Indirecta:

Involucra la mano de obra indirecta que indirectamente se relaciona con la producción debe ser costado en función de las horas destinadas a cada actividad realizada.

**Tabla 39: Cálculo del valor hora del área de producción**



**LA CASA DE LA HUMITA Y TAMAL LOJANO**

**Calculo del valor hora del área de producción**

<b>DETALLE</b>	<b>RUBRO</b>
Total sueldo y beneficio	1.744,29
Tasa por empleado	872,15
Número de unidades vendida	1.950,00
<b>Costo Hora de MOI</b>	<b>0,45</b>

Depreciación:

Los valores actuales de los equipos usados en la planta de producción son:

**Tabla 40: Depreciación de los equipos de planta de producción**



**LA CASA DE LA HUMITA Y TAMAL LOJANO**

**Depreciación de los Equipos de Planta de Producción**

Método Usado: Línea Recta

<b>Equipo</b>	<b>Valor Total</b>	<b>Vida Util</b>	<b>Dep Mensua</b>	<b>Dep Diaria</b>
Enfriador	900	10	74,877	2,50
Congelador	1050	10	87,35	2,91
Cocina industrial	1200	10	99,83	3,33
Cocina industrial	800	10	66,55	2,22
Molino Industrial	2500	10	207,99	6,93
Lava vajilla	1500	10	124,79	4,16
Batidora Industrial	800	10	66,55	2,22
<b>TOTAL</b>	<b>8750</b>	<b>70</b>	<b>727,937</b>	<b>24,26</b>

Servicios Básicos:

Estos rubros se pagan mensualmente y se detallan a continuación:

**Tabla 41: Servicios básicos**



**LA CASA DE LA HUMITA Y TAMAL  
LOJANO**


**Servicios Básicos por el mes de Abril Prod**

<b>Detalle</b>	<b>Valor Mensual</b>	<b>Promedio Mensual</b>	<b>Promedio Diario</b>
<b>Luz Eléctrica</b>	185,5	61,83	2,06
<b>Agua Potable</b>	206,54	68,85	2,29
<b>Internet</b>	97,5	32,50	1,08
<b>Telefonía fija</b>	24,01	8,00	0,27
<b>Total</b>	<b>513,55</b>	<b>171,18</b>	<b>5,71</b>

Otros Costos Indirectos de Fabricación:

Estos rubros se pagan mensualmente y se detallan a continuación:

**Tabla 42: Asignación de costos indirectos de fabricación**




**LA CASA DE LA HUMITA Y  
TAMAL LOJANO**

Detalle	Valor Mensual	Promedio Mensual	Promedio Diario
<b>MPI</b>	511,29	85,22	2,84
<b>MOI</b>	1744,3	290,72	9,69
<b>Seguros Maq</b>	779,6	129,93	4,33
<b>Combustibles</b>	1558,01	259,67	8,66
<b>Otros Pagos</b>	782,52	130,42	4,35
<b>Matenimient</b>	374,01	62,34	2,08
<b>Total</b>	5749,73	765,53	25,52

Todos los rubros correspondientes a los CIF han sido tomados en cuenta con la tasa en función de la cantidad promedio mensual de productos elaborados de acuerdo al siguiente cálculo:

**Tabla 43: Presupuesto del CIF**



**LA CASA DE LA HUMITA Y TAMAL LOJANO**

**Presupuesto del CIF**


DETALLE	VALOR MENSUAL	PROMEDIO MENSUAL
Mano de Prima Indirecta	511,29	63,91
Mano de Obra Indirecta	1.744,30	218,04
Seguros Maquina	779,60	97,45
Combustibles	1.558,01	194,75
Otros Costos	782,52	97,82
Mantenimiento	374,01	46,75
Depreciación	727,93	90,99
Servicios Básicos	171,18	21,40
<b>TOTAL MENSUAL CIF</b>	<b>6.648,84</b>	<b>831,11</b>

Sumando todos los aspectos de los costos de fabricación también se utiliza una tasa predeterminada así como se hizo con la mano de obra indirecta.

$$tasa\ predeterminada\ cif = \frac{costos\ indirectos\ de\ fabricación}{platos\ vendidos\ por\ mes} \quad [9]$$



**Tabla 44: Cálculo de la Tasa predeterminada del CIF**


 <b>LA CASA DE LA HUMITA Y TAMAL LOJANO</b> <b>CALCULO DE LA TASA PREDETERMINADA</b>	
Total Presupuesto de CIF	831,105
Nivel de producción mensual	1950
<b>Tasa predeterminada</b>	<b>0,43</b>

A la hora de comprar los productos ya sea materia prima o materia indirecta se procede hacer una orden compra que la realiza el cocinero, ya que este es quien sabe cuánto necesita, que tiene disponible para poder producir la cantidad demanda o solicitada y luego se la entrega al jefe de compras para proceder con lo solicitado.


Mediante los pedidos que han realizado los clientes se podrá hacer la mejor estimación en base a una receta, sobre la cantidad de la materia prima que necesitaremos para cumplir con cierta cantidad de productos necesarios para mantener los en stock.

El sistema empieza con la emisión de la orden de producción, seguido de la orden de compra para adquirir los materiales necesarios para la elaboración de cada uno de los pedidos, tomando en cuenta el documento de control de inventarios mediante la utilización del formato de Kardex.

**Tabla 45: Orden de producción - Humitas**

 <b>LA CASA DE LA HUMITA Y TAMAL LOJANO</b> <b>Orden de Producción</b>	
Fecha de emisión	01/01/20XX
Nº	401
<b>CANTIDAD</b>	<b>CARACTERÍSTICAS</b>
560	Humitas
<b>Solicitante</b>	Administrador

**Tabla 46: Orden de producción - Tamales**



**LA CASA DE LA HUMITA Y  
TAMAL LOJANO**

**Orden de Producción**

Fecha de emisión: 01/01/20XX


Nº 402

CANTIDAD	CARACTERÍSTICAS
120	Tamales

**Solicitante**

Administrador

**Tabla 47: Orden de compra**



**LA CASA DE LA HUMITA Y TAMAL LOJANO**

**Orden de compra**

Fecha de pedido : 01/01/20XX

PROVEEDOR: Abastos Morales Cía Ltda.


Nº 101

**Términos de entrega**

Se entregara directamente en las instalaciones del restaurante.


PRODUCTO	CANT.	U.M	P.U	P.T
choclo	1	quintal	25	25,00
queso	1	libra	2	2,00
mote	1	quintal	45	45,00
pollo	1	libra	3,5	3,50
cebolla	1	kilo	5	5,00
mantequilla	1	kilo	4	4,00

**Tabla 48: Kardex**

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div> <p><b>LA CASA DE LA HUMITA Y TAMAL LOJANO</b></p> <p><b>Kardex</b></p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <p>Producto: queso</p> <p>Método P.E.P.S</p> <p>Unidad de Medida: libras</p> </div>										
Fecha	Detalle	Entradas			Salidas			Existencia		
		C	P.U	P.T	C	P.U	P.T	C	P.U	P.T
01/01/20XX	Inventario Inicial							2	1,75	3,5
03/01/20XX	Compra de mercaderia s/f nº1254	7	2	14,00				7	2	14
03/01/20XX	Orden de producción nº 401				5	2	10,00	2	1,75	3,5
								3	2	6
04/01/20XX	Orden de producción nº 407				2	2	4,00	2	2	4
								0	0	0

Posterior a esto se apertura la hoja de costos para el registro del proceso de producción con los tres elementos de costo Materia Prima, Mano de Obra Directa, Costos Indirectos de Fabricación con el cual podremos elaborar el Estado de Producción y Ventas y Estado de Pérdidas y Ganancias.

**Tabla 49: Hoja de costos - Humita**

	<b>LA CASA DE LA HUMITA Y TAMAL LOJANO</b> <b>Hoja de Costos</b>		
<b>Producto final</b>	<input type="text" value="Humita"/>	<b>Nº Orden de Producción</b>	<input type="text"/>
<b>Cantidad</b>	<input type="text" value="560"/>	<b>Fecha de emisión</b>	<input type="text"/>
<b>Observaciones</b>	<input style="width: 100%;" type="text"/>		

MATERIA PRIMA DIRECTA (MPD)					
Fecha	Cantidad	U.M	Detalle	Valor Unit.	Valor Total
choclos	150	lb		1,15	172,5
manteca	10	lb		1,5	15
mantequilla	12	lb		1,3	15,6
queso	6,675	gr		1,65	11,01375
huevos	20	u		0,13	2,6
<b>Total MPD</b>					<b>216,71</b>

MANO DE OBRA DIRECTA (MOD)			
Tasa MOD	Cantidad Producc	Valor Hora	Valor Total
0,45	560		252
<b>Total MOD</b>			<b>252</b>


  

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION (CIF)			
Tasa cif	Cantidad	Detalle	Cost. Estand
0,43	560		240,8
<b>Total CIF</b>			<b>240,8</b>

RESUMEN DE LA HOJA DE COSTOS	
<b>MPD</b>	216,71
<b>MOD</b>	252
<b>CIF</b>	240,8
<b>TOTAL COSTO ORD. PROD.</b>	<b>709,51</b>
<b>U. PRODUCIDAS</b>	<b>560</b>
<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>1,27</b>

**Tabla 50: Hoja de costos - Tamal**

	<b>LA CASA DE LA HUMITA Y TAMAL LOJANO</b> <b>Hoja de Costos</b>		
<b>Producto final</b>	<input style="width: 100%;" type="text" value="Tamal"/>	<b>Nº Orden de Producción</b>	<input style="width: 100%;" type="text"/>
<b>Cantidad</b>	<input style="width: 100%;" type="text" value="120"/>	<b>Fecha de emisión</b>	<input style="width: 100%;" type="text"/>
<b>Observaciones</b>	<input style="width: 100%;" type="text"/>		

MATERIA PRIMA DIRECTA (MPD)					
Producto	Cantidad	U.M	Detalle	Valor Unit.	Valor Total
Mote	6,5	kg		0,74	4,81
Pechuga	41,2	lbr		1,75	72,1
Cebolla	4,5	kg		1,15	5,175
Pimiento	2,5	kg		1,05	2,625
Manteca	12	lbr		1,22	14,64
Zanahoria	12	lbr		1,24	14,88
<b>Total MPD</b>					<b>114,23</b>

MANO DE OBRA DIRECTA (MOD)			
Tasa MOD	Cantidad Producc	Valor Hora	Valor Total
0,45	120		54
<b>Total MOD</b>			<b>54</b>

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION (CIF)			
Tasa cif	Cantidad	Detalle	Cost. Estand
0,43	120		51,6
<b>Total CIF</b>			<b>51,6</b>

RESUMEN DE LA HOJA DE COSTOS	
<b>MPD</b>	114,23
<b>MOD</b>	54
<b>CIF</b>	51,6
<b>TOTAL COSTO ORD. PROD.</b>	<b>219,83</b>
<b>U. PRODUCIDAS</b>	120
<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>1,83</b>

## **7 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

### **7.1 Conclusiones**

- La empresa La Casa de la Humita y Tamal Lojano ha tenido un crecimiento considerable desde el inicio de sus actividades y a través del tiempo ha buscado adaptarse de mejor manera a los cambios que se han generado. Los métodos y técnicas de administración como contables han sido encaminadas por las buenas decisiones del administrador. Sin embargo, la falta de un sistema de costos impide un conocimiento exacto del costo final del producto.
- A pesar que existen las políticas administrativas, no se aplican en la empresa, generando desorden al desempeñar las actividades.
- Al igual que las administrativas las políticas contables tampoco se aplican, ya que no es lo mismo llevar una contabilidad tributaria que llevar una contabilidad financiera y de costos.
- Al no tener que presentar información a la superintendencia de compañías el contador no ha aplicado las NIIFS.
- Se definió a través de un flujograma cada uno de los procesos que deberán ejecutarse para optimizar recursos.
- Los balances que se presentan a los socios son tributarios, en el cual no se puede observar los costos reales que se incurren en cada paso del proceso productivo.
- En el rubro de rentabilidad sobre ingreso, se pudo determinar que existen varias estrategias que la empresa debe implementar para mejorar sus índices financieros.

- No se cuenta con un control o estudio de compras de mercadería, no tiene stock de seguridad, al no tener stock de seguridad puede tener quiebras de inventario paulatinas en el transcurso de un año.
- Después de haber analizado los tipos de sistemas de asignación de costos, se puede determinar que el sistema más adecuado para la implementación es el sistema de ordenes por producción.

## **7.2 Recomendaciones**

- Debería pasar de una contabilidad tributaria a una contabilidad financiera y de costos.
- Dar a conocer a todas las áreas productivas, el proceso productivo de la empresa con la finalidad de optimizar los recursos humanos y económicos.
- Determinar las actividades que se deben contabilizar directamente al costo del producto terminado y cuáles deberían ser consideradas como gasto/costo fijo.
- Presentar balances que ayuden a conocer los costos generados en cada una de las producciones, como a su vez costos incurridos, para poder tomar decisiones acertadas que ayuden a mejorar la situación actual de la empresa.
- La empresa debe realizar un análisis de rentabilidad para cada línea de productos que comprende la carta, para determinar cuál está generando, más utilidad.
- Lo más pronto posible se debería aplicar NIIFS no por presentar la información a un ente de control si no que es una obligación en el manejo de cualquier contabilidad.

## REFERENCIAS

1. Anderson, H. R., & Raiborn, M. (1980). *Conceptos Básicos de Contabilidad de Costos*. México: Compañía Editorial Continental S.A. de C.V.
2. Barfield, J., Raiborn, C., & Kinney, M. (2005). *Contabilida de Costos. Tradiciones e Innovaciones*. México: International Thomson Editores.
3. Dearden, J. (1979). *Analisis de Costos y Presupuestos*. Mexico: Herrero Hnos. Sucs S.A.
4. Hargadon, B. (1988). *Contabilidad de Costos*. Bogotá, Colombia: Editorial Norma S.A.
5. Jiménez Bermejo, P. (1999). *Patricio Técnicas de Análisis Financiero para la Interpretación de Balances*. Chile: Editorial Jurídica ConoSur.
6. Leffcovich, M. (2009). *Análisis crítico*. El Cid Editor.
7. Marisela, M. (1991). *Rentabilidad Financiera y reduccion de costos*. Urias: Actualidad Contable Faces.
8. Ortiz Anaya, H. (2011). *Análisis financiero aplicado y principios de administración financiera* (14ra. ed.). Universidad Externado de Colombia.
9. Pérez Alfaro, A. (2000). *Control de gestión y tablero de cmando*. Buenos Aires: Depalma.
10. Polimeni, R. (1994). *Contabilidad de Costos*. Bogotá, Colombia: Mc GrawHill Interamericana.
11. Rincón Soto, C. A., & Villaroel Vásquez, F. (2009). *Costos: decisiones empresariales*. Bogotá: Ecoe Ediciones.
12. Sinisterra Valencia, G. (2011). *Contabilidad de Costos*. Bogotá: Ecoe.
13. Stanton, W. J., Etzel, M. J., & Walker, B. J. (2000). *Fundamentos de Marketing*. (C. A. Lara, Trad.) McGraw-Hill.
14. Vasconez, J. (2003). *Contabilidad de Costos*. Quito, Ecuador: Imprenta Mariscal.
15. Vasquez, I. (18 de diciembre de 2005). *Tipos de estudio y métodos de investigación*. Obtenido de Gestipolis: <http://www.gestipolis.com/canales5/eco/tiposestu.htm>